FK 1041L P 0 X/HA

Hotpoint ARISTON

TR Türkçe

Kullanım talimatları

FIRIN

İçindekiler

DE Deutsch

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

NL Nederlands

Gebruiksaanwijzing

OVEN

Inhoud

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:
- Reinigen Sie die Backofentür.
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden).
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.
Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.
Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyusal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.

Otomatik temizlik fonksiyonunu etkinleştirmeden önce:
- fırının kapağını temizleyiniz
- dayanıklılığı en fazla olan atıkları nemli bir süngerle fırının içinden kaldırınız. Deterjan kullanmayınız;
- tüm aksesuarları ve sürgülü kızak kitini (eğer mevcut ise) çıkartınız;
- kolda bez ya da tutma eldiveni bulundurmayınız.

Otomatik temizlik sırasında, yüzeyler çok sıcak olabilir: çocukları uzakta tutunuz.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

DİKKAT: Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönük olduğundan emin olunuz.

! Izgara takıldığı zaman, kilidin yukarı doğru dönük ve yuvanın arka tarafında olduğundan emin olunuz.

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F—" gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:
- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F--" gevolgd door cijfers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:
- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:
- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

TR

Teknik Servis

Dikkat:
Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: "--F" ve arkasında sayılar.
Bu durumda teknik destek müdahalesi gerekir.

Teknik desteğe başvurmadan önce:

- Arızanın bağımsız olarak çözülebildiğini kontrol ediniz;
- Aksaklığın giderilip giderilmediğini kontrol etmek için programı yeniden başlatınız;
- Giderilmediği takdirde, Yetkili Teknik Destek Servisine başvurunuz.

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- arıza tipi
- SıCAKlıK ekranı üzerinde görülen mesaj
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler, soğutucu bölmesi içinde aşağıda solda bulunan teknik veriler etiketi üzerinde bulunmaktadır.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

TR

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

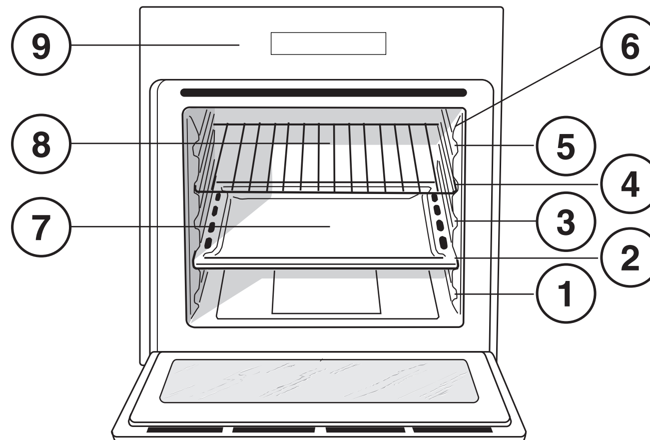
1 **KONUM 1**
2 **KONUM 2**
3 **KONUM 3**
4 **KONUM 4**
5 **KONUM 5**
6 Açılır kapanır raf **KILAVUZLARı**
7 **YAĞ DAMLAMA TENCERESi**
8 **IZGARA**
9 **Kontrol Paneli**

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

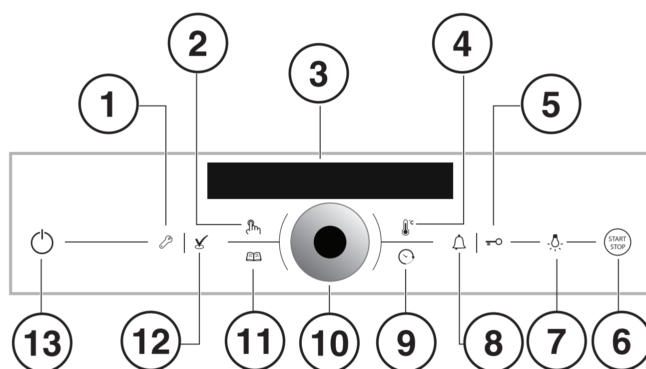
1. Symboltaste **EINSTELLUNGEN**
2. Symboltaste **MANUELLE GARPROGRAMME**
3. **Display**
4. Symboltaste **TEMPERATUR**
5. Symboltaste **SPERRE TÜR / BEDIENELEMENTE**
6. **START / STOPP**
7. Symboltaste **LICHT**
8. Symboltaste **KURZZEITWECKER**
9. Symboltaste **ZEITEN**
10. Drehknopf **AUSWAHL**
11. Symboltaste **AUTOMATIK-GARPROGRAMME**
12. Symboltaste **BESTÄTIGUNG EINSTELLUNGEN**
13. **BEDIENFELD ON**

Display Programmierung

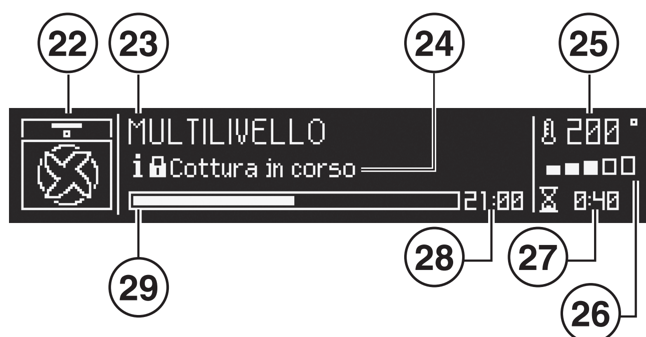
14. Anzeige **Garprogrammnummer**
15. Anzeige **Gewähltes Menü**
16. Anzeige **der Temperatur**
17. Anzeige **GARZEITDAUER**
18. Hinweis zur Vorgehensweise bzw. Anzeige des laufenden Backofenvorgangs
19. Anzeige **GARZEITENDE**
20. Anzeige **UHRZEIT**
21. Symbol des gewählten Garvorgangs / Symbol der empfohlenen Einschubhöhe

Display Garfunktionen

22. Animiertes Garvorgang-Symbol
23. Anzeige **Gewähltes Menü**
24. Hinweis zur Vorgehensweise bzw. Anzeige des aufenden Backofenvorgangs
25. Anzeige **der Temperatur**
26. Vorheizanzeige **/ Restwärmeanzeige**
27. Anzeige **GARZEITDAUER**
28. Anzeige **GARZEITENDE**
29. Anzeige **Garvortschritt**







NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

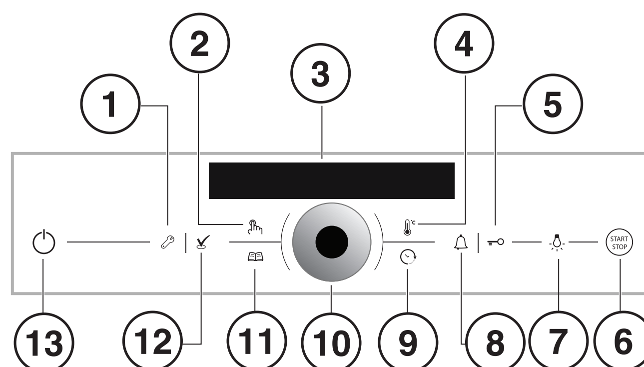
1. Symbool **INSTELLINGEN**
2. Symbool **HANDMATIGE PROGRAMMA'S**
3. **Display**
4. Symbool **TEMPERATUUR**
5. Symbool **DEURBLOKKERING / BEDIENINGSPANEEL**
6. **START / STOP**
7. Symbool **LICHT**
8. Symbool **KOOKWEKKER**
9. Symbool **TIJDEN**
10. **SELECTIEKNOP**
11. Symbool **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**
12. Symbool **BEVESTIG INSTELLINGEN**
13. **INSCHAKELEN BEDIENINGSPANEEL**

Display wordt geprogrammeerd

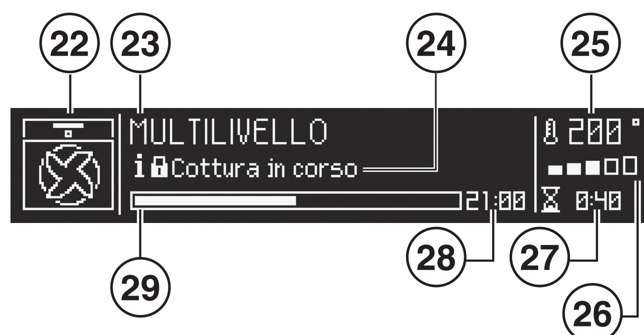
14. Aanwijzer nummer bereiding
15. Aanwijzer **geselecteerd menu**
16. Aanwijzer **temperatuur**
17. Aanwijzer **DUUR BEREIDING**
18. Geeft suggesties over hoe de oven te gebruiken of geeft aan wat de oven aan het doen is
19. Aanwijzer **TIJDSTIP EINDE KOOKTIJD**
20. Aanwijzer **TIJD**
21. Symbool geselecteerde bereiding / symbool aangeraden ovenrooster

Display tijdens bereidingen

22. Aanwijzer geselecteerd menu
23. Geeft suggesties over hoe de oven te gebruiken of geeft aan wat de oven aan het doen is
24. Aanwijzer **temperatuur**
25. Aanwijzers **voorverwarming / resterende warmte**
26. Aanwijzer **DUUR BEREIDING**
27. Aanwijzer **TIJDSTIP EINDE KOOKTIJD**
28. Aanwijzer **verloop bereiding**
29. Bewegend symbool bereiding







Cihazın tanıtımı

Kontrol Paneli

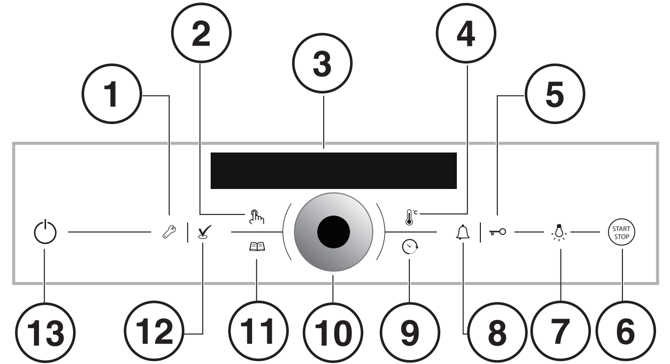
1. **AYARLAR** ikonu
2. **MANÜEL PROGRAMLAR** ikonu
3. **Ekran**
4. **SICAKLIK** ikonu
5. **KAPI KİLİDİ / KUMANDALAR** ikonu
6. **BAŞLATMA / DURDURMA**
7. **IŞIK** ikonu
8. **DAKİKA SAYACI** ikonu
9. **SÜRELER** ikonu
10. **SEÇİM** düğmesi
11. **OTOMATİK PROGRAMLAR** ikonu
12. **AYARLARIN ONAYLANMASI** ikonu
13. **PANELİN AÇILMASI**

Programlamadaki ekran

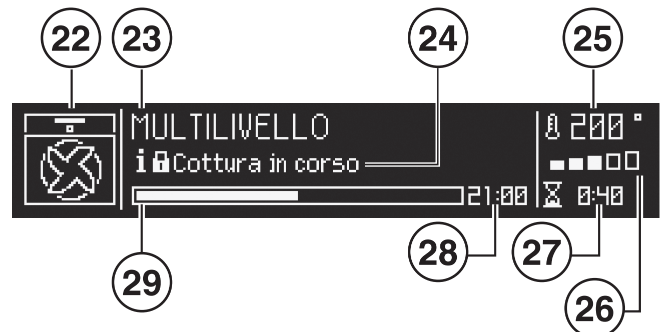
14. Pişirme sayısı göstergesi
15. Seçilen **Menü göstergesi**
16. Sıcaklık **göstergesi**
17. **PİŞİRME SÜRESİ** göstergesi
18. Fırının ne yapacağını veya ne yapmak üzere olduğunu gösterir
19. **PİŞİRME SONU SAATİ** göstergesi
20. **SAAT** göstergesi
21. Seçilen pişirme ikonu / tavsiye edilen pişirme rafı ikonu

Pişirmedeki ekran

22. Hareketli pişirme ikonu
23. Seçilen **Menü göstergesi**
24. Fırının ne yapacağını veya ne yapmak üzere olduğunu gösterir
25. **Sıcaklık** Göstergesi
26. **Ön ısıtma / Kalan Isı** göstergeleri
27. **PİŞİRME SÜRESİ** göstergesi
28. **PİŞİRME SONU SAATİ** göstergesi
29. **Pişirme İlerleme** göstergesi







Installation

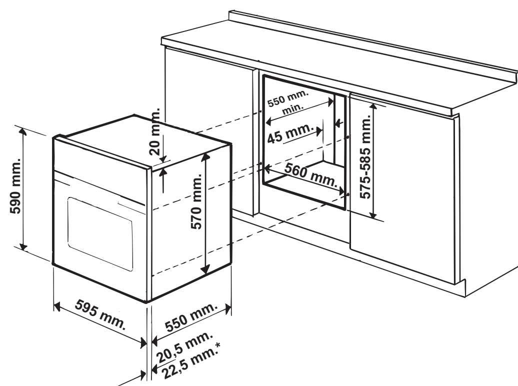
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

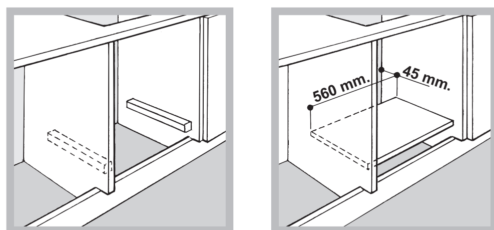
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung

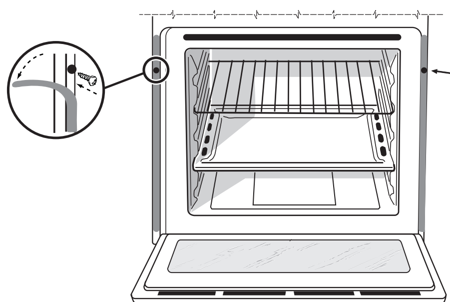
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).



Zentrieren und Befestigen

Zur Befestigung des Geräts an den Umbauschrank:

- Die Backofentür öffnen;
- die seitlichen Dichtungen im oberen Bereich abziehen, bis die beiden Befestigungslöcher zu sehen sind;
- den Ofen am Umbauschrank mit den 2 Holzschrauben befestigen;
- die 2 Dichtungen wieder anbringen.

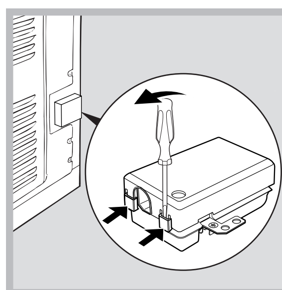


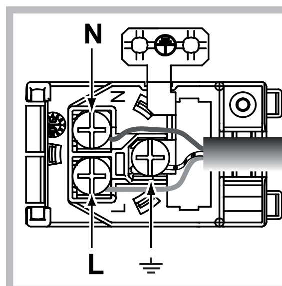
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels





1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;

- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

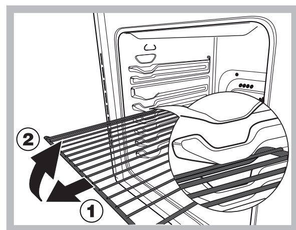
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen*	Liter 59
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen**	Liter 62
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz oder 50Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
NERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien, EN 50564 Richtlinien Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO.
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: – 2006/95/EG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. – 2012/19/EU und nachfolgenden Änderungen. – 1275/2008 Standby/Off-Mode

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen (1).
Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

! Durch Drehen des Wahlknopfes können die auf dem Display zwischen den Symbolen “<“ und “>” angezeigten Parameter geändert werden.

! Die Einstellungen lassen sich einfacher vornehmen, wenn der Drehschalter in Position bleibt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.

! Jede Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.

! Die Touch Control Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.

Einige Modelle sind mit einem Scharniersystem versehen, mit dem sich die Tür langsam alleine (ohne sie mit der Hand begleiten zu müssen) schließt. Zur korrekten Betriebsweise, vor dem Schließen:
- die Tür ganz öffnen.
- Das Türschließen manuell nicht forcieren .

! Zur Optimierung der Kochleistung wird bei Aktivierung der ausgewählten Funktion eine Einstellung der Produktparameter vorgenommen, die eine Startverzögerung des Lüfters und der Heizelemente verursachen kann.

Erste Inbetriebnahme

Schalten Sie das Bedienfeld, nach dem Anschluss an das Stromnetz, d.h. anlässlich der ersten Stromversorgung, durch Drücken der Symboltaste  ein. Im Menü erscheint die Liste der verfügbaren Sprachen. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit dem Drehknopf aus. Zur Bestätigung die Symboltaste drücken.
Nach der Sprachauswahl zeigt das Display das Einstellungsmenü an: Drücken Sie die Symboltaste oder blättern Sie mit dem Drehknopf bis zum Punkt BEENDEN und drücken Sie die Symboltaste , um den Ofen zu nutzen.

! Erfolgt nach Auswahl der Sprache aus dem Menü innerhalb von 30 Sekunden kein Gebrauch, schaltet das Display automatisch in den Programmiermodus.

Enstellungsmenüpunkte

Schalten Sie das Bedienfeld ein und drücken Sie die Symboltaste , um das Einstellungsmenü zu öffnen.
Wählen Sie die einzelnen Menüpunkte mit dem Drehknopf aus.

Zur Änderung einer Einstellung drücken Sie die Symboltaste .
Das Menü enthält folgende Parameter:
SPRACHE: Auswahl der Displaysprache.
PYROLYSE: Auswahl der Reinigungsart
UHR: Einstellung der genauen Uhrzeit.
TÖNE: Aktivieren/Deaktivieren des Tastentons.
LICHT: Aktivieren/Deaktivieren der Backofenbeleuchtung während des Garens.
LOGO: Aktivieren/Deaktivieren des Logos beim Einschalten
HANDBUCH: Aktivieren/Deaktivieren Gebrauchsempfehlungen.
BEENDEN: Beendigung des Menüs.

! Verlassen des Einstellungsmenüs durch Drücken der Symboltaste .

Sperre Tür/Schaltelemente

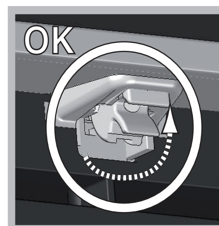
! Die Tür und die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.

Mit der Sperre Tür/Schaltelemente können die Tür und/oder die Schaltelemente des Ofens blockiert werden.
Zum Aktivieren drücken Sie die Symboltaste und wählen Sie den gewünschten Menüpunkt mit dem Drehknopf aus:
- KEINE BLOCKIERUNG: deaktiviert die aktive Sperre;
- NUR TASTEN: Sperrt nur die Schaltelemente;
- NUR TÜR: Sperrt nur die Tür;
- TASTEN UND TÜR: sperrt sowohl Schaltelemente als auch Tür

und zur Bestätigung drücken Sie die Symboltaste .
Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Kontrollleuchte .
Die Sperre kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Backofen aktiviert werden. Sie kann in den zuvor genannten Fällen und auch nach Beendigung eines Garprogramms deaktiviert werden.

! Bei der Reinigung des Geräts kann es vorkommen, versehentlich die Türblockierung zu schließen (eine Feder ist sichtbar). In diesem Fall öffnen Sie sie, indem Sie die Türblockierung nach oben drehen (siehe Abbildung).





Einstellung der Uhr

Zur Einstellung der Uhr Um schalten Sie den Backofen mit der Symboltaste  ein. Drücken Sie daraufhin auf die Symboltaste und folgen Sie den Angaben.
1. blättern Sie mit dem Drehknopf durch die Menüpunkte, wählen Sie den Punkt UHR aus und drücken Sie die Symboltaste .
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit dem Drehknopf ein.
3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken Sie erneut die Symboltaste .
4. wiederholen Sie die oben beschriebenen Punkte 2 und 3 für die Minuten.
5. zum Verlassen der Einstellung drücken Sie die Symboltaste oder blättern Sie mit dem Drehknopf bis zum Menüpunkt BEENDEN und drücken Sie die Symboltaste .

! Die Uhr kann auch bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Drücken Sie die Symboltaste und befolgen Sie die oben beschriebenen Punkte von 2 bis 4.

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

Kurzzeitwecker einstellen

! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.

Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.
Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Drücken Sie die Symboltaste .
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Wahlknopf ein.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist, drücken Sie erneut die Symboltaste .

Bei ausgechaltetem Ofen zeigt das Display den Countdown an. Bei eingeschaltetem Ofen zeigt das eingeschaltete Symbol an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist.

Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die Symboltaste und mit dem Wählschalter stellen Sie die Zeit auf 00:00. Drücken Sie erneut die Symboltaste .

Das Symbol schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Backofen in Betrieb setzen

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Drücken der Symboltaste ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigernden Signalton aus.

2. Drücken Sie die Symboltaste und wählen Sie das gewünschte manuelle Garprogramm. Die Gartemperatur und die Garzeitdauer können eingestellt werden.
Drücken Sie die Symboltaste und wählen Sie das gewünschte automatische Garprogramm. Die Gartemperatur und die Garzeitdauer sind voreingestellt. Nur die Garzeitdauer kann, je nach dem gewählten Programm, geändert werden. Die Meldung “AUTO”, die auf dem Display erscheint, zeigt an, dass die Temperatur einem bestimmten Garprofil folgt. Es kann auch ein verschobener Garzeitstart programmiert werden.

3. Drücken Sie die Symboltaste START STOP und den Garvorgang zu starten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Vorheiztemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Die Temperatur wird durch Drücken der Symboltaste °C, dann Drehen des Drehknopfes geändert und durch erneutes Drücken der Symboltaste °C bestätigt (*nur manuelle Programme*);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (*siehe Programme*);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Betätigen der Symboltaste START STOP. In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (*nur für manuelle Programme*).
- Den Ofen durch Betätigen der Symboltaste für drei Sekunden ausschalten;

7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt. Zu Beginn des Selbstreinigungsprogramms arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.
! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Die Leuchte schaltet sich beim Öffnen der Ofentür oder bei einem Garprogrammstart ein *(wenn im Menü Einstellungen aktiv)*.
Bei den Modellen mit *LED INSIDE* schalten Sich beim Start des Garvorgangs die LEDs an der Tür ein. Somit sind die Lebensmittel auf allen Ofenstufen besser zu sehen.

Restwärmeanzeigen

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Grafikleiste “Restwärme” an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die einzelnen Elemente der Leiste schalten sich nacheinander aus, je weiter die Temperatur im Ofen sinkt.

Demo-Modus

! L’appareil ne rentre pas en mode DEMO, si l’on n’a pas auparavant choisi la langue.

Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Schaltelemente bleiben jedoch einsatzfähig.
Zur Aktivierung des DEMO-Modus schalten Sie den Ofen aus, halten Sie den Drehschalter nach rechts gedreht und halten Sie gleichzeitig die Symboltaste START STOP 10 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „DEMO“.
Zur Ausschaltung des DEMO-Modus halten Sie den Drehschalter nach links gedreht und halten Sie gleichzeitig die Symboltaste START STOP 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung.

Wiederherstellung der Werkseinstellung

Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr, Signaltöne, eigene Garzeiten, etc.). Zum Zurücksetzen schalten Sie den

Ofen aus und drücken Sie für 6 Sekunden gleichzeitig auf die Tasten , , . Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal. Beim ersten Drücken der Symboltaste erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit der Anzeige ECO Mode auf dem Display angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.



Programme

! Damit die Speisen schön saftig und knusprig werden, setzt der Ofen in Form von Wasserdampf die Feuchtigkeit frei, die normalerweise während des Garens verloren geht. Dadurch lassen sich alle Arten von Speisen optimal garen.
! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste manuelle Garprogramm.
! Ist die Ofentür nicht richtig geschlossen, erscheint auf dem Display die Meldung "TÜR OFFEN". Entfernen Sie die Ursache für das nicht richtige Schließen der Tür, um beste Garergebnisse zu erzielen.

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden (270 °C für das Programm BARBECUE). Eventuelle Änderungen der Temperatur werden gespeichert und beim nächsten Aufruf des Programms angezeigt. Liegt die ausgewählte Temperatur unter der Innentemperatur des Ofens, dann zeigt das Display die Meldung "OFEN ZU HEISS". Der Garvorgang kann aber dennoch gestartet werden.
Wird ein Garvorgang gestartet, ohne dass die Dauer eingestellt wurde, dann zeigt das Display die abgelaufene Zeit seit Garbeginn.

 Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal 3 Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

 Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür(siehe „Praktische Hinweise").

 Programm **GRATIN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür *(siehe „Praktische Hinweise")*.

 Programm **BRATEN**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

 Programm **FISCH**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Mit dieser Kombination können leichte Fischgerichte zubereitet werden.

 Programm **PIZZA**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wenn mehrere Backofenroste gleichzeitig verwendet werden, die jeweilige Position nach dem halben Garvorgang umtauschen.

 Programm **HEFETEIG-FUNKTION**
Das runde Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird (nur während der Aufheizphase) in Betrieb gesetzt. Es handelt sich um eine ideale Backofentemperatur zum Gären von Hefeteigen. Während der Gärungsphase sollte die Backofentür geschlossen bleiben.

 Programm **BACKEN**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen (z.B. Kuchen, deren Teige aufgehen müssen).

 Programm **PASTEURISATION**
Diese Programme eignen sich für Obst, Gemüse, etc....
Das kleine Kochgeschirr kann auf Einschubhöhe 2 eingeschoben werden (Backblech Ebene 1 und Backofenrost auf Ebene 3). Lassen Sie das Kochgeschirr im Backofen erkalten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.

 Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR FLEISCH/FISCH/GEMÜSE**
Diese Art von Garen, die bei den Profiköchen sehr beliebt ist und von diesen seit Jahren angewandt wird, ermöglicht ein perfektes Garen der Speisen (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse) bei sehr niedrigen Temperaturen (75, 85 und 110°C), wodurch der Geschmack derselben hervorgehoben wird.
Die Vorteile sind nicht zu unterschätzen:

- Da die Gartemperaturen sehr niedrig liegen (im Allgemeinen unter der Verdampfungstemperatur), wird das Verdampfen der zum Garen eingesetzten Flüssigkeiten (Soßen usw.) auf ein Minimum herabgesetzt, das Gargut bleibt somit saftig und zart;
- das Fleisch schrumpft nicht so sehr zusammen, wie beim traditionellen Garen. Das Ergebnis ist zartes Fleisch das keine Ruhephase nach dem Garen erfordert. Braten Sie das Fleisch zuerst in der Kasserolle auf dem Kochfeld ringsum an.

Vakuumgaren bei Niedrigtemperaturen, eine seit 30 Jahren bei den berühmtesten Köchen beliebte Garart, bietet zahlreiche Pluspunkte:

- gastronomische: Es begünstigt die Konzentration der Aromen unter Wahrung sämtlicher Geschmackseigenschaften der Speisen, die weich und zart bleiben.

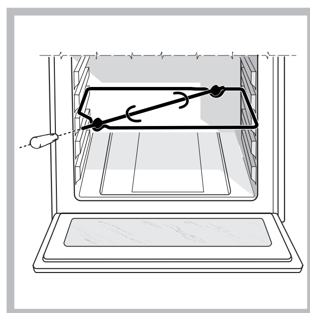
- hygienische: Es gewährleistet höchste Hygiene, da die Speisen keinerlei Einwirkungen schädlichen Sauerstoffs ausgesetzt werden, und somit für längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden können.
- organisatorische: Dank der längeren Haltbarkeitszeiten können Gerichte längere Zeit im Voraus zubereitet werden.
- diätetische: Eine solche Garart erfordert nur kleinste Fettmengen, die Speisen sind demnach leicht und verträglich.
- wirtschaftliche: Das Einschrumpfen der Speisen wird wesentlich reduziert.

Zur Anwendung dieser Technik ist ein Vakuumgerät nebst der entsprechenden Beutel erforderlich. Befolgen Sie aufmerksam die Anleitungen zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln und Speisen.
Die Konservierung von rohen Lebensmitteln (Obst, Gemüse usw.) wie auch von gekochten Lebensmitteln (traditionelle Garart) wird durch Vakuumverpackung garantiert.

 Programm **AUFTAUEN**
Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten.

Programm **ECO**
Um im Backofen reibungslos eine gleichemässige Hitze herzustellen ist das hintere Heizelement eingeschalten und der Lüfter geht in Betrieb. Dieses Programm ist für das langsame Kochen von jede Art von Nahrung mit Temperaturen, die bis auf eine max. Hitze von 200°C eingestellt werden können; dieses Porgramm ist geeignet für das Aufwärmen von Speisen und Abschließen des Kochvorgangs. Das Programm ist insbesondere geeignet für das langsame Kochen von Fleisch und Fisch, somit ermöglicht es Ihnen ein zarteres Fleisch und spart gleichzeitig Energie. Das Licht des Produkts schaltet sich nach 30 Sekunden aus um eine höhere Effizienz zu erzielen; um das Licht wieder einzuschalten drücken Sie auf die Taste “ ”

Drehspieß



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:
1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme oder in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und Garzeitdauer sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den **nicht vorgeheizten** oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, um ±5/20 Minuten vor dem Start geändert werden. Auch nach dem Programmstart kann die Dauer geändert werden. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über der des ausgewählten Programms, dann zeigt das Display die Meldung “BACKOFEN ZU HEISS” und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.
Das Display wechselt zwischen dem Symbol des ausgewählten Programms und dem Symbol für die empfohlene Einschubschiene.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.
! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

 Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 50g (0,5 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1,000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

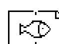
Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise HEFETEIG-FUNKTION geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

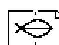
 Programm **RIND/KALB/LAMM**
Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Rind-, Kalb-, und Lammfleisch. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Bei einigen BRATEN-Programmen kann die gewünschte Garstufe ausgewählt werden.

1. Drücken Sie die Symboltaste ;
2. mit dem Wahlknopf wählen Sie zwischen "DURCHGEBRATEN", "MEDIUM" und "BLUTIG";
3. Drücken Sie die Symboltaste .

 Programm **SCHWEIN**
Verwenden Sie diese Funktion für Schweinefleisch. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **HÄHNCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Garen von Hühnerfleisch (ganz oder in Stücken). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **FISCHFILET**
Diese Funktion ist ideal zum Garen von kleinen bis mittleren Fischfilets. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.

 Programm **FISCH IN FOLIE**
Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von ganzen Fischen bis maximal 1Kg. Sie können den in Folie eingewickelten Fisch direkt auf das Blech legen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.

 Programm **MÜRBETEIGKUCHEN**
Diese Funktion ist ideal für alle Mürbeteigkuchenrezepte (die normalerweise vor allem unten gut gegart werden müssen). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **QUICHE**
Diese Funktion ist ideal für alle Rezepte mit Mürbeteig (gewöhnlich ohne Eier zubereitet) oder mit einer sehr flüssigen oder weichen Füllung. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **BRIOCHE**
Diese Funktion ist ideal für Gebäck mit Naturhefe. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen, aber auch der bereits warme Ofen ist möglich.

 Programm **PLUMCAKE**
Diese Funktion ist ideal für Gebäck mit chemischer Hefe. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **PAELLA**
Mit dieser Funktion geht das Paellarezept einfach und schnell, weil alle Zutaten kalt in den Ofen gegeben werden. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Verwenden Sie einen Reistyp, der nicht anklebt: ideal ist ein Reis für Salate oder amerikanischer Reis.
- Der Backofen muss kalt sein.
- So gehen Sie vor:
  - Schieben Sie das tiefe Blech (wenn als Zubehör verfügbar), sonst den Rost auf die erste Schiene ein und stellen Sie eine feuerfeste Form in der Größe von etwa 35x30x5cm darauf.
  - Schieben Sie die Fettpfanne auf die 3. Schiene;
  - den Rost auf die 5. Schiene;

Rezept für 8 Personen:
Im tiefen Blech
- 1 zerkleinerte Zwiebel
- 500 g Reis
- 500 g tiefgefrorene Meeresfrüchte (Garnelenschwänze, geschälte Miesmuscheln und Venusmuscheln, Tintenfischringe, etc)
- 2 Handvoll tiefgefrorene Erbsen
- ¼ in Würfel geschnittene Peperoni
- Chorizo (würzige Paprikawurst) in Scheiben
- Ein Löffel Fischbrühe-Pulver
- 1 Prise Safranpulver
- 700 g Wasser

Decken Sie das Blech mit Alufolie ab.
Im Blech
- 8 Portionen Kabeljaufilet
- 8 (oder 16) Garnelenschwänze (oder Scampischwänze)
- 8 ganze Miesmuscheln zum Garnieren

Decken Sie das Blech mit Alufolie ab.
Auf dem Blech abgestellte Form
- 8 Hühnerschenkel, zuvor mit Paellagewürz und etwas Olivenöl gewürzt.

Gegen Ende der Garzeit etwas frisches Olivenöl zugeben.

 Programm **REIS**
Benutzen Sie diese Funktion zum Garen von Reis. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Verwenden Sie einen Reistyp, der nicht anklebt: ideal ist ein Reis für Salate oder amerikanischer Reis.
- Der Backofen muss kalt sein.
- Schieben Sie das tiefe Blech (wenn als Zubehör verfügbar), sonst den Rost auf die zweite Schiene ein und stellen Sie eine feuerfeste Form in der Größe von etwa 35x30x5cm darauf.

Rezept für 4 bis 6 Personen:
- 500 g Reis
- 7 dl Wasser oder Brühe

Geben Sie den trockenen Reis in das tiefe Blech und bedecken Sie ihn dann mit der Flüssigkeit. Decken Sie das Blech mit Alufolie ab.

 Programm **PIZZERIA** (nur Modelle mit Pizzastein)
! Die Garzeit kann nicht verändert und es kann kein verzögerter Start programmiert werden.

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen (dünner Boden). Verwenden Sie den mitgelieferten Pizzastein und legen Sie ihn auf den Rost auf Einschubhöhe 4. Das Programm PIZZERIA leitet den Benutzer mit Anweisungen und akustischen Signalen durch den Backvorgang.
1. Das Display zeigt die Meldungen "PIZZASTEIN IN DEN OFEN LEGEN" und "START DRÜCKEN" an
2. Nach dem die Symboltaste START STOP gedrückt wurde, startet der Vorheizvorgang des Steins. Dieser Vorgang wird mit der schrittweisen Füllung des Balkens und der Meldung "VORHEIZEN DES STEINS" auf dem Display angezeigt.
3. Nach Ablauf dieser Phase ertönen einige akustische Signale und es erscheint die Meldung "PIZZA IN DEN BACKOFEN GEBEN". Jetzt kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.
4. Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Pizza ein. Der Garvorgang startet und auf dem Display erscheint die Meldung "GARVORGANG IN

DE

BETRIEB". Auch der Countdown von 4 Minuten startet jetzt.
5. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Meldung "PIZZA BACKEN BIS DIE GEWÜNSCHTE BRÄUNUNG ERREICHT IST" und es ertönen einige akustische Signale, um darauf hinzuweisen, dass die Pizza herausgenommen werden kann, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist.
6. Drücken Sie die Symboltaste START STOP und nehmen Sie die Pizza heraus.
7. Wird die Symboltaste START STOP gedrückt, startet der Backofen erneut die Vorheizphase des Steins. Ist die Temperatur des Steins hoch genug, dann wird diese Phase übersprungen und man kann die Pizza sofort einschieben.

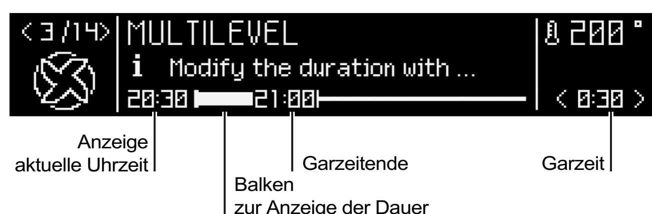
 Programm **JOGHURT**
Das runde Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird (nur während der Aufheizphase) in Betrieb gesetzt. Eine Temperatur von 50 °C ist ideal für die Zubereitung von Joghurt.
Grundrezept für einen Liter Joghurt: ein Liter H-Vollmilch, ein Glas Naturjoghurt
Vorgang:
- Die Milch in einem Stahltopf aufkochen.
- Die oben abgesetzte Sahne entfernen und abkühlen lassen.
- 3 bis 4 Löffel Milch gut mit dem Joghurt vermischen.
- Diese Mischung gut mit dem Rest der Milch vermischen.
- In hermetisch verschließbare Becher geben.
- Die Becher auf da Blech stellen und auf Schiene 2 einschieben.
- Abschließend stellen Sie die Gefäße für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank. Bewahren Sie den Joghurt im Kühlschrank höchstens eine Woche lang auf.
- Man kann das Rezept auch dem eigenen Geschmack anpassen.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie die Symboltaste ;
2. drehen Sie den Drehschalter, um die gewünschte Zeit einzustellen; für eine einfachere Einstellung halten Sie den Schalter in Position, dann laufen die Zahlen schneller durch. Das Display zeigt die Verschiebung der Dauer grafisch auf dem Balken an.
3. Sobald die gewünschte Dauer erreicht ist, drücken Sie erneut die Symboltaste . Das Display zeigt die Garzeitdauer, die aktuelle Uhrzeit und das Ende der Garzeit grafisch auf dem Balken an.
4. Drücken Sie die Symboltaste START STOP um den Garvorgang zu starten.
5. Das Display zeigt die verbleibende Zeit der Dauer grafisch auf dem Balken an (Balken füllt sich).
6. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige „ENDE KOCHFUNKTION" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.



Vorwahl eines Garvorgangs
! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. 2 Mal die Symboltaste drücken, das Garzeitende blinkt;
3. drehen Sie den Drehschalter, um das gewünschte Garzeitende einzustellen; für eine einfachere Einstellung halten Sie den Schalter in Position, dann laufen die Zahlen schneller durch. Das Display zeigt die Verschiebung grafisch auf dem Balken für verzögerten Start an.
4. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Symboltaste . Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, die Zeit bis zum Start, die Garzeitdauer und das Ende der Garzeit grafisch auf dem Balken für verzögerten Start an.
5. Drücken Sie die Symboltaste START STOP um die Programmierung zu starten.
6. Das Display zeigt die Meldung "STARTZEITVERZÖGERUNG" und die Restzeit wird durch die Rückverschiebung des Balkens für verzögerten Start angezeigt.
7. Nach Start des Garvorgangs zeigt das Display die verbleibende Zeit der Dauer grafisch auf dem Balken an (Balken füllt sich).
8. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige „ENDE KOCHFUNKTION" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.



Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Symboltaste START STOP.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren.
  Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gewicht (Kg)	Einschubhöhe Standard-Führungen	Einschubhöhe Gleit-Führungen	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Manuell							
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210-220	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	160-170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	180-190	35-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	180	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	190-200	20-30
Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	300	10-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	300	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	300	10-20
	Würste	0,7	4	3	Nein	300	10-20
	Hamburger	n° 4 oder 5	4	3	Nein	300	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	n° 4 oder 6	4	3	Nein	300	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	300	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	300	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Braten*	Braten (weißes oder rotes Fleisch)	1	2	2	Nein	200	50-75
Fisch*	Goldbrasse	0,7	2	2	Ja	180	20-25
	Fischfilet	1	2	2	Ja	170	12-15
	Wolfsbarsch mit Kartoffeln	0,5 + 0,5	2	2	Ja	190	60
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	Ja	210-220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	190-200	20-25
Hefeteig*	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)		2	2	Nein	40	
Pasteurisation*	Obst, Gemüse usw.		2	2	Ja	110	
Niedrige Temperatur*	Fleisch		2	1	Nein	75	90-180
	Fisch		2	1	Nein	85	90-180
	Gemüse		2	1	Nein	110	90-180
Auftauen von Tiefkühlgut*	Alle tiefgefrorenen Speisen						

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm ist geeignet für das langsame Kochen von jede Art von Nahrung mit Temperaturen, einstellbar bis auf eine max. Hitze von 200°C! Dieses Porgramm ist geeignet für das Aufwärmen von Speisen und Abschließen des Kochvorgangs.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gew. (Kg)	Einschubhöhe		Vorheizen
Automatisch**			Standard-Führungen	Gleit-Führungen	
Brot* **	Brot (siehe Rezept)	1	2 oder 3	2	Nein
Rind	Rinderbraten	1-1,5	2 oder 3	2	Nein
Kalb	Kalbsbraten	1-1,5	2 oder 3	2	Nein
Lamm	Lammkeule	1-1,5	2 oder 3	2	Nein
Schwein	Schweinebraten	1,2-1,5	2 oder 3	2	Nein
Hähnchen	Brathähnchen	1-1,5	2 oder 3	2	Nein
Fischfilet	Kabeljau Barsch Forelle	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 oder 3 2 oder 3 2 oder 3	2 2 2	Nein Nein Nein
Fisch in Folie	Goldbrasse Wolfsbarsch	0,4-0,5 0,4-0,5	2 oder 3 2 oder 3	2 2	Nein Nein
Kuchen	Kuchen	0,5	2 oder 3	2	Nein
Quiche	Apfeltorte	0,5	2 oder 3	2	Nein
Brioche	Hefegebäck (Brioche, Mandelkuchen usw.)	0,7	2 oder 3	2	Nein
Plum Cake	Gebäck mit Backpulver (Pfundkuchen, Marmorkuchen usw.)	0,7	2 oder 3	2	Nein
Kuchen	Kuchen	1	2 oder 3	2	Nein
Paella	Paella (siehe Rezept)		1-3-5	1-2-4	Nein
Reis	Reis (siehe Rezept)	0,5	2	1	Nein
Pizzeria*	Auf Stein gebackene flache Pizza (Hefeteig)		4 (Stein auf Backrost)		
Joghurt	Joghurt		2	2	Ja

* (nur Modelle mit Pizzastein)
** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Diese Werte sind ab der voreingestellten Garzeitdauer einstellbar.
*** Wie im Rezept angegeben 50 gr (0,5 dl) Wasser in die auf Position 5 eingeschobene Fettpfanne füllen.

DE

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsprodukte.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option “verzögertes Kochen“ es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einstellen..

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

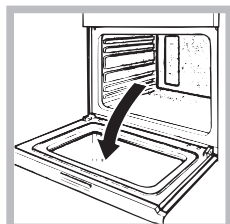
- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür, sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen emailliert werden und können daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

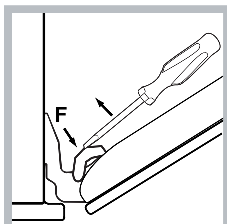
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

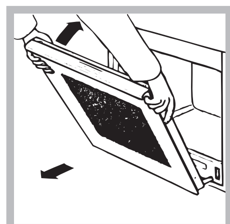
Backofentür reinigen

! Bei den Modellen mit LED INSIDE ist es nicht möglich, die Tür abzumontieren.

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (siehe Abbildung);





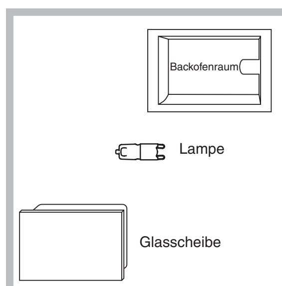


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (siehe Abbildung). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch

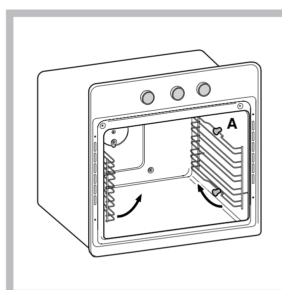


1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

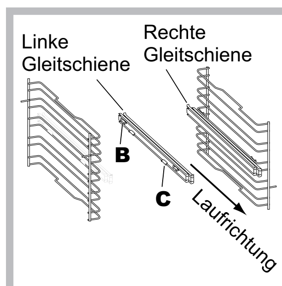
! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

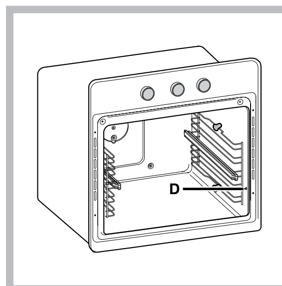
Montage des Gleitschienen-Bausatzes



Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:
1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus siehe Abbildung).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (siehe Abbildung). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.
4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

PYROLYSE-Selbstreinigung

Mit dem Reinigungsprogramm werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, d.h. Verschmutzungen werden verkohlt. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche. Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.

Vor Aktivierung einer PYROLYSE:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zum Starten der Reinigungsfunktion :

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Symboltaste ein;
2. Drücken Sie die Symboltaste ;
3. blättern Sie mit dem Drehknopf durch die Menüpunkte, wählen Sie den Punkt PYROLYSE aus und drücken Sie die Symboltaste .
4. Das Gerät gibt die “NORMALE” Pyrolyse mit einer Dauer von 1 Stunde und 30 Minuten vor. Es können jedoch auch andere Reinigungsstufen gewählt werden.
- Mit dem Drehknopf wählen Sie zwischen:
  - “PYROLYSE ECO”: Dauer 1 Stunde;
  - “PYROLYSE NORMAL”: Dauer 1 Stunde und 30 Minuten
  - “PYROLYSE INTENSIV”: Dauer 2 Stunden.
- Drücken Sie erneut die Symboltaste .

5. Drücken Sie die Symboltaste START STOP, um die PYROLYSE zu starten.

Sicherheitsvorrichtungen
- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Ofentür zur Vermeidung eventueller Verbrennungen automatisch gesperrt; auf dem Display leuchtet die Ikone auf;
- Mit der Symboltaste START STOP kann der Reinigungszyklus jederzeit unterbrochen werden;
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl des Reinigungsprogramms möglich.

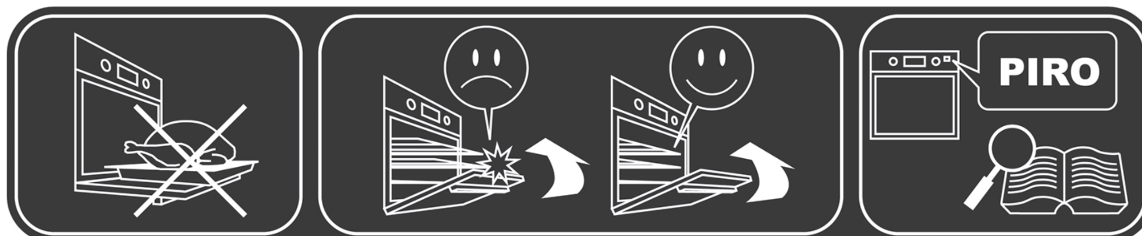
1. Drücken Sie 2 Mal die Symboltaste , das Ende des Reinigungszyklus blinkt;
2. drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte Ende der Pyrolyse einzustellen; für eine einfachere Einstellung halten Sie den Schalter in Position, dann laufen die Zahlen schneller durch. Das Display zeigt die Verschiebung grafisch auf dem Balken für verzögerten Start an.
3. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Symboltaste . Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, die Zeit bis zum Start, die Dauer und das Ende der Pyrolyse grafisch auf dem Balken für verzögerten Start an.
4. Drücken Sie die Symboltaste START STOP um die Programmierung zu starten.
5. Das Display zeigt die verbleibende Zeit grafisch auf dem Balken an (Balken füllt sich).
6. Nach Start der Pyrolyse zeigt das Display die verbleibende Zeit grafisch auf dem Balken an (Balken füllt sich).
7. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige „REINIGUNGSZYKLUS BEENDET“ und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Symboltaste START STOP.

Nach Abschluss der Selbstreinigung

Zur Öffnung der Ofentür muss abgewartet werden, bis sich das Symbol ausschaltet: dadurch wird angezeigt, dass die Backofentemperatur auf einen annehmbaren Wert gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

ZUR BEACHTUNG



DE

Verwenden Sie die offene Gerätetür nicht als Ablagefläche

Stellen Sie sicher, dass die Roste und Bleche bis zum Anschlag eingeschoben sind, bevor Sie die Tür schließen

Für den Gebrauch des automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) lesen Sie aufmerksam das Handbuch durch

Störungen und Abhilfe

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet	Ein Stromausfall hat stattgefunden.	Die Programmierung wiederholen.
Das Display zeigt ECO-MODE an.	Das Gerät ist im Standby.	Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen.
Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung “Hot” und das Garprogramm startet nicht.	Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms.	Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat.
Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt.	Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.	Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen.

NL

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

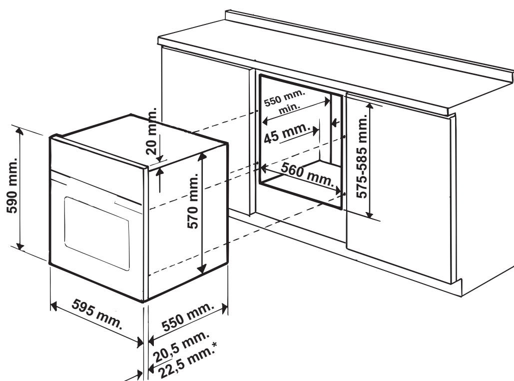
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

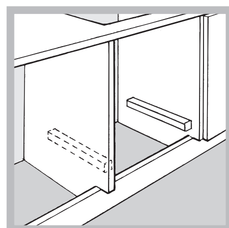
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

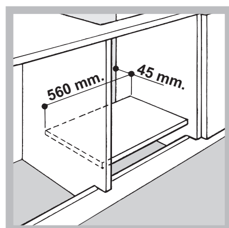


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).

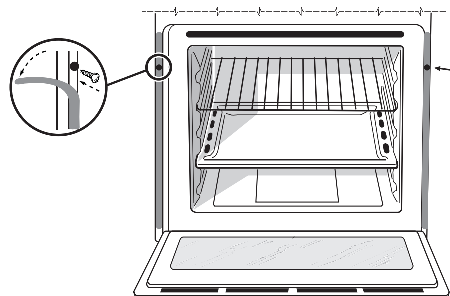




Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:

- open de ovendeur;
- haal de zijdelingse afdichtingen aan de bovenzijde los totdat de 2 bevestigingsopeningen verschijnen;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 2 houtschroeven;
- doe de 2 afdichtingen op hun plaats.

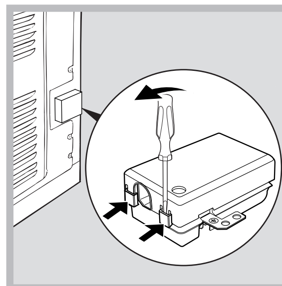


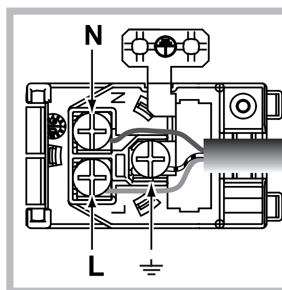
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel





1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).

2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

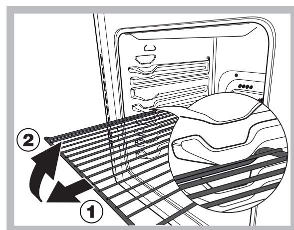
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm
Inhoud*	liter 59
Afmetingen**	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm
Inhoud**	liter 62
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60 Hz of 50Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
ENERGIE LABEL en ECODESIGN	EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr.66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: ECO.
CE	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. -2012/19/EU en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

NL

Starten en gebruik



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1).
Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Als u aan de knop draait kunt u de parameters op het display, tussen de symbolen "<" e ">" wijzigen.

! Om de instellingen te vergemakkelijken houdt u de knop vast: de cijfers of het display gaan sneller vooruit.

! Elke instelling wordt automatisch na 10 seconden opgeslagen.

! Het is niet mogelijk de touch toetsen te activeren als u handschoenen draagt.

Enkele modellen beschikken over een scharnierensysteem waarmee de deur langzaam dichtvalt zonder dat u hem met de hand hoeft te begeleiden. Voor een juist gebruik, vóór u hem sluit:
- open de deur helemaal.
- vermijd de deur met de hand te forceren.

! Als u de gekozen functie activeert worden de parameters van het apparaat afgesteld om de kookprestaties te optimaliseren. Dit kan een vertraging in de ontsteking van de ventilator en de verwarmingselementen teweegbrengen.

Eerste ontsteking

Na het aansluiten aan het elektrische net doet u het bedieningspaneel aan door te drukken op het symbool ⏻. In het menu verschijnt een talenlijst. Selecteert de gewenste taal met behulp van de knop. Druk op het symbool ✓ om te bevestigen.
Zodra u een keuze heeft gemaakt toont het display het menu instellingen. Druk op het symbool 🔧 of draai aan de knop tot aan het element UIT. Druk op het symbool ✓ om de oven te gaan gebruiken.

! Nadat u de taal heeft gekozen in het menu, en nadat er 30 seconden zijn verstreken sinds u hem niet meer heeft gebruikt, zal het display automatisch overgaan naar de programmeringsmodus.

Elementen van het menu instellingen

Om toegang te krijgen tot het menu instellingen schakelt u het bedieningspaneel in en drukt u op het symbool 🔧.
Gebruik de knop om de verschillende elementen van het menu te tonen.
Om de instelling te wijzigen drukt u op het symbool ✓.
In het menu verschijnen de volgende parameters:
TAAL: keuze van de taal die op het display wordt getoond.
PYROLYSE: keuze van het type reiniging.
KLOK: instellen van de exacte tijd.
GELUID: in-/uitschakelen geluid van het toetsenbord.
LICHT: in-/uitschakelen verlichting in de oven tijdens het koken.
SYMBOOL: in-/uitschakelen symbool bij ontsteking
INSTRUCTIE: in-/uitschakelen tips.
UIT: het menu verlaten.

! U kunt het menu instellingen verlaten door te drukken op het symbool 🔧.

Blokkering deur / bedieningspaneel

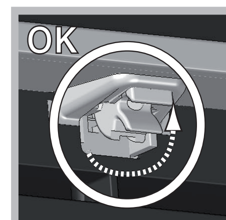
!Het is mogelijk de deur en het bedieningspaneel te blokkeren als de oven uit is, als de bereiding gestart is of beëindigd of tijdens de programmering.

Door middel van de blokkering deur/bedieningspaneel kunt u de deur en/of het bedieningspaneel van de oven blokkeren.
Om dit te activeren drukt u op het symbool ⊸O en selecteert u m.b.v. de knop het gewenste element:
- GEEN BLOKKERING: schakelt de actieve blokkering uit;
- ENKEL DE TOETSEN: blokkeert alleen het bedieningspaneel;
- ENKEL DE DEUR: blokkeert alleen de deur;
- TOETSEN EN DEUR: blokkeert zowel het bedieningspaneel als de deur

en bevestig m.b.v. het symbool ⊸O.
Ter bevestiging hoort u een geluidssignaal en gaat op het display het lampje 🔒 aan.
Deze functie kan zowel geactiveerd worden als de oven aan is als wanneer hij uit is. Hij kan in alle voorgaande gevallen worden uitgeschakeld, ook wanneer de oven de bereiding heeft beëindigd.

! Tijdens de reiniging van het apparaat kan het gebeuren dat u ongemerkt de deurblokkering inschakelt (er verschijnt een veer). U dient de blokkering weer op de 'open' stand te plaatsen door hem naar boven toe te draaien (zie afbeelding).





De klok instellen

Om de klok in te stellen doet u de oven aan door op het symbool ⏻ te drukken. Druk op het symbool 🔧 en volg de aangegeven procedure.
1. ga m.b.v. de knop langs de elementen van het menu, kies het element KLOK en druk op het symbool ✓.
2. Regel de tijd m.b.v. de knop.
3. Als u het juiste uur heeft bereikt drukt u nogmaals op het symbool ✓.
4. herhaal de handelingen 2 en 3 voor de minuten.
5. druk om het menu instellingen te verlaten op het symbool 🔧 of draai aan de knop tot aan het element UIT. Druk op het symbool ✓.

! U kunt de klok ook instellen als de oven uit is door op het symbool 🔧 te drukken en bovenstaande punten 2 en 4 na te volgen.

Na aansluiting op het elektriciteitsnet of na een black-out dient u de klok opnieuw in te stellen.

De kookwekker instellen

! U kunt de kookwekker zowel met de oven aan als met de oven uit instellen. De kookwekker heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven. Als de tijd verstreken is laat de kookwekker een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 30 seconden uitgaat, of kan worden afgezet door op een willekeurige actieve toets te drukken.

De kookwekker instellen:

1. Druk op het symbool .
2. Regel de gewenste tijd m.b.v. de knop.
3. Als u de juiste tijd heeft bereikt drukt u nogmaals op het symbool .

Als de oven uit is toont het display dat het aftellen is begonnen. Als de oven aan is toont het symbool dat de kookwekker actief is.

Om de kookwekker te annuleren drukt u op het symbool en zet u m.b.v. de knop de tijd op 00:00. Druk nogmaals op het symbool .

Als het symbool uitgaat betekent dit dat de kookwekker uitgeschakeld is.

De oven starten

1. Doe het bedieningspaneel aan door te drukken op het symbool . Het apparaat laat een drievoudige, oplopende toon horen.
2. Druk op het symbool om het gewenste handmatige kookprogramma te selecteren. U kunt de temperatuur en de duur van de bereiding instellen. Druk op het symbool om het gewenste automatische kookprogramma te selecteren. De duur en de temperatuur van de bereiding zijn vooringesteld. Het is mogelijk alleen de duur te wijzigen, op basis van het gekozen programma. De tekst “AUTO” die op het display verschijnt geeft aan dat de temperatuur een specifiek kookprofiel volgt. U kunt een uitgestelde bereiding programmeren.
3. Druk op het symbool START STOP om de bereiding te starten.
4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van voorverwarming gaan naarmate de temperatuur stijgt aan.
5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is. Zet de etenswaren in de oven
6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- de temperatuur wijzigen door op het symbool °C te drukken. Draai aan de knop en bevestig door nogmaals op het symbool °C te drukken (*alleen voor handmatige programma’s*);
- de duur van de bereiding programmeren (*zie Programma’s*);
- de bereiding onderbreken door op het symbool START STOP te drukken. In dit geval onthoudt het apparaat de temperatuur die eventueel daarvoor is gewijzigd (*alleen voor handmatige programma’s*).
- schakel de oven uit door 3 seconden lang te drukken op het symbool .

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw te programmeren (bv.: u heeft een start van de bereiding ingesteld om 20:30. Om 19:30 vindt er een black-out plaats. Als de stroom terugkeert dient u de programmering opnieuw in te stellen).

! Bij het programma GRILL is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur. Aan het begin van de pyrolysereiniging draait de ventilator op lage snelheid.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Het licht gaat aan als u de ovendeur opent of op het moment dat een bereiding van start gaat *(als deze actief is in het menu instellingen)*.

In de modellen die beschikken over een *LED INSIDE* zullen, bij het starten van de bereiding, alle leds op de deur aangaan voor een betere verlichting van alle bereidingsniveaus.

Aanwijzers van de resterende warmte

Het apparaat is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Als de oven uit is geeft het display d.m.v. het ontsteken van de aanwijzer van “resterende warmte” aan dat de oven van binnen nog warm is. De elementen van de aanwijzer gaan één voor één uit als de temperatuur in de oven daalt.

Demomodus

! Als u niet eerst de taal kiest, schakelt het apparaat niet over naar de DEMOMODUS.

De oven kan in demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief.

Om de demomodus te activeren moet u de oven uitschakelen door de knop met de klok mee te draaien en tegelijkertijd 10 seconden lang op het symbool START STOP te drukken. U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt “DEMO”

Om de demomodus uit te schakelen moet u de knop tegen de klok in draaien en tegelijkertijd 3 seconden lang op het symbool START STOP drukken. U hoort een geluidssignaal ter bevestiging van de uitschakeling.

Herstellen fabriekswaarden

U kunt de oven terugbrengen naar de fabriekswaarden en alle gebruikersinstellingen resetten (taal, geluid, persoonlijke bereidingen, enz…). Om een reset uit te voeren schakelt u de oven uit en houdt u 6 seconden lang de toetsen , , START STOP tegelijkertijd ingedrukt. Bij het herstellen van de fabriekswaarden, hoort u een geluidssignaal. Zodra u weer op het symbool drukt, keert u terug naar de eerste ontsteking.

Stand-by

Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand. Wanneer er 30 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, en er geen deurblokkering of blokkering van het bedieningspaneel is ingesteld, gaat het apparaat automatisch over naar de stand-by stand. De stand-by modus wordt weergegeven d.m.v. het symbool ECO Mode op het display. Wanneer weer een handeling op het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk over naar de operationele stand.



NL

Programma's

! Om te zorgen dat de gerechten perfect krokant en zacht uit de oven komen, laat de oven het vocht dat op natuurlijke wijze uit het voedsel vrijkomt wegvloeien in de vorm van waterdamp. Op deze manier kunnen alle gerechten een optimaal kookresultaat bereiken.

! Bij elke ontsteking stelt de oven als eerste het programma van handmatige bereiding voor.

! Als u de deur niet volledig afsluit toont het display de tekst "DEUR OPEN". Verwijder de oorzaak van het niet goed afsluiten van de deur om optimale bereidingsresultaten te bereiken.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C (270°C voor het programma GRILL). Eventuele wijzigingen van de temperatuur worden opgeslagen en bij een volgend gebruik van het programma voorgesteld. Als de gekozen temperatuur lager is dan de interne temperatuur van de oven, toont het display de tekst "OVEN TE WARM".
U kunt de bereiding in ieder geval laten starten.
Als u een bereiding start zonder de duur in te stellen, toont het display de tijd die is verstreken vanaf het begin.

Programma **MULTINIVEAU**
Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijkmaximaal 3 roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **GRILL**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. De hoge temperatuur en directe straling van de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht *(zie "Praktische kooktips")*.

Programma **GRATINEREN**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus treden ook het cirkelvormige verwarmingselement, de ventilator en het draaispit (waar aanwezig) in werking. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden. De warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht *(zie "Praktische kooktips")*.

Programma **BAKKEN**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden. De warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.
Kook met de ovendeur dicht.

Programma **VIS**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie kunt u zeer lichte visgerechten bereiden.

Programma **PIZZA**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Door deze combinatie van elementen wordt de oven snel warm. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **RIJZEN**
Het bovenste cirkelvormige verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat pas in de verwarmingsfase draaien. De oventemperatuur is ideaal voor de activering van het rijsproces. Houd tijdens het rijzen de ovendeur dicht.

Programma **GEBAK/KOEKJES**
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken, zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen).

Programma **PASTEURISEREN**
Dit soort bereiding is geschikt voor groenten, fruit, enz…
Kleine bakjes kunnen op 2 niveaus worden geplaatst (bakplaat 1e niveau en rooster 3e niveau). Laat de bakjes in de oven afkoelen. Plaats het gerecht in de koude oven.

Programma's **LAGE TEMPERATUUR VLEES/VIS/GROENTE**
Deze bereidingen, die al jaren door vakmensen worden gebruikt, maken het mogelijk de gerechten (vlees, vis, fruit, groente) op zeer lage temperaturen (van 75, 85 en 110 °C) te koken. Hiermee wordt een perfecte bereiding gegarandeerd die de smaak op zijn best doet uitkomen.
De voordelen moeten niet worden onderschat:
- aangezien de temperaturen van de bereiding zeer laag zijn (meestal lager dan de verdampingstemperatuur), wordt het verlies van kooksappen, te wijten aan de verdamping, aanzienlijk beperkt en wordt het gerecht mals en zacht.
- bij het bereiden van vlees krimpen de spiervezels minder in dan bij een traditionele bereidingswijze. U krijgt dus mals vlees dat niet hoeft te 'rusten' na het koken. U moet het vlees bruinbakken voordat u het in de oven plaatst.

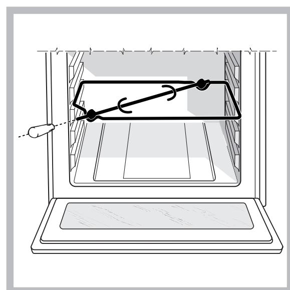
Het luchtdicht bereiden op lage temperatuur, dat al sinds 30 jaar door de beroemdste koks wordt gedaan, biedt vele voordelen:
- gastronomische voordelen: de geuren worden geconcentreerd voor het behoud van de kenmerkende smaken terwijl het gerecht zacht en mals blijft.
- hygiënische voordelen: aangezien de hygiënische normen worden gerespecteerd beschermt deze kookwijze de etenswaren tegen de schadelijke effecten van zuurstof en garandeert hij een langere houdbaarheid in de koelkast.
- organisatorische voordelen: dankzij de lange houdbaarheid kunt u gerechten lange tijd van tevoren klaarmaken.
- diëtetische voordelen: deze bereidingswijze beperkt het gebruik van vetten waardoor u licht verteerbare gerechten klaar kunt maken.
- economische voordelen: het gewichtsverlies van de producten wordt aanzienlijk beperkt.

Voor gebruik van deze techniek moet u dus beschikken over een vacuümmachine voorzien van de nodige zakjes. Volg de instructies voor het luchtdicht verpakken van etenswaren aandachtig.
De vacuümtechniek maakt ook het bewaren van rauwe producten mogelijk (fruit, groente, enz.) en van voorgekookte producten (traditionele bereiding).

Programma **ONTDOOIEN**
De ventilator achterin de oven doet de lucht op kamertemperatuur rondom de gerechten circuleren. Dit is ideaal voor het ontdooien van iedere soort etenswaar, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, crèmetaarten, slagroomtaarten, vruchtentaarten.

Programma **ECO**
Het achterste verwarmingselement wordt ingeschakeld en de ventilator begint te werken. Hierdoor wordt een doorlopend en gelijkmatig warmteniveau bereikt in de oven.Dit programma wordt aangewezen voor langzaam verwarmen van etenswaren aan temperaturen tot een maximum van 200°C; het programma is ook geschikt om etenswaren op te warmen en het kookproces te voltooien. Het programma is uitstekend geschikt voor de langzame bereidingen van vlees en vis aangezien het de mogelijkheid biedt uw vlees zachter te maken en gelijktijdig ook energie te besparen. Voor een efficiënter energieverbruik, als het product ingeschakeld is, blijft het licht slechts 30 seconden ingeschakeld; om het licht opnieuw in te schakelen, drukt u op de "" knop.

Draaispit



Voor het activeren van het draaispit (*zie afbeelding*) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaat op stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door de programma's of te selecteren;

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma is gestart, zal het draaispit stoppen met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **vooringesteld** d.m.v. het systeem **C.O.P.® (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een **koude** of **warme oven zetten**. Het is mogelijk de duur van de bereiding, voor de start, naar smaak ±5/20 minuten te wijzigen, op basis van het gekozen programma. Als de bereiding reeds is gestart, kunt u in ieder geval de duur wijzigen. Als de wijziging wordt uitgevoerd vóór de start van het programma wordt deze opgeslagen en bij het eerstvolgende gebruik van het programma opnieuw voorgesteld. Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan degene die wordt voorgesteld voor het gekozen programma, toont het display de tekst "OVEN TE WARM" en is het niet mogelijk de bereiding uit te voeren. Wacht tot de oven afkoelt.
Het display toont om en om het symbool van het gekozen programma en het symbool van het aanbevolen rooster.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te vermijden dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

 Programma BROOD
Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 50g (0,5 dl) koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**;
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

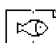
Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Los de gist op in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuiltje in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een kom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de kom in de oven op de handmatige functie RIJZEN en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma  BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze volledig zijn afgekoeld.

 Programma **RUNDVLEES/KALFSVLEES/LAMSVLEES**
Gebruik deze functie voor het braden van rund-, kalfs-, en lamsvlees. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Bij enkele programma's BAKKEN kan het gewenste bereidingsniveau worden gekozen:
1. Druk op het symbool ;
2. kies met de knop tussen "GAAR", "MEDIUM" en "ROOD".
3. druk nogmaals op het symbool .

 Programma **VARKENSVLEES**
Gebruik deze functie voor het braden van varkensvlees. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **KIP/GEVOGELTE**
Deze functie is ideaal voor alle recepten met kip (heel of in stukken). Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

 Programma **VISFILET**
Deze functie is ideaal voor het koken van kleine of middelmatige visfilets. Plaats het gerecht in de koude oven.

 Programma **VIS IN FOLIE**
Gebruik deze functie voor het bereiden van hele vissen met een maximum gewicht van 1 kg. U kunt de vis in de folie direct op de lekplaat plaatsen. Plaats het gerecht in de koude oven.

 Programma **TAARTEN**
Deze functie is ideaal voor alle taartrecepten (die normaalgesproken aan de onderkant goed gaar moeten worden). Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

 Programma **VLAAI**
Deze functie is ideaal voor alle recepten waarbij kruimeldeeg (gewoonlijk bereid zonder eieren) gebruikt wordt, of taarten met een vloeibaar of zeer zachte vulling. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

 Programma **BRIOCHE**
Deze functie is ideaal voor gebak en taarten op basis van bakkersgist. In de koude oven plaatsen. U kunt de gerechten echter ook in een warme oven plaatsen.

 Programma **PLUM-CAKE**
Deze functie is ideaal voor alle recepten op basis van chemisch gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

 Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

 Programma **PAELLA**
Deze functie is ontwikkeld voor een eenvoudige en snelle bereiding van paella, aangezien alle ingrediënten koud in de oven worden geplaatst. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- Gebruik alleen anti-kleefrijst: u kunt het beste gewone witte rijst gebruiken.
- De oven moet koud zijn.
- Plaats:
- de diepe lekplaat op de 1ste stand (als u deze als accessoire heeft) of plaats het rooster op de 1ste stand en plaats er een ovenschaal van circa 35x30x5cm op.
- de lekplaat op de 3e stand.
- het rooster op de 5e stand.

Recept voor 8 personen:
In de diepe lekplaat
- 1 fijngehakte ui
- 500 g rijst
- 500 g fruits de mer (garnalen, mosselen, venusschelpen, calamarisringen, enz.)
- 2 handjes doperwten
- ¼ Spaanse peper in blokjes gesneden
- Plakjes chorizo (pikante worst met paprika)
- Een lepel visbouillon poeder
- 1 dosis saffraan in poeder
- 700 g water

Bedek de lekplaat met aluminiumfolie.

In de lekplaat
- 8 porties kabeljauwfilet
- 8 (of 16) gepelde grote garnalen (of langoustines)
- 8 Hele mosselen ter decoratie

Bedek de lekplaat met aluminiumfolie.
Op een ovenschaal op het rooster
- 6-8 reeds met paellakruiden en olijfolie gemarineerde kippenbouten.

Maak het gerecht aan het einde van de bereiding af met een beetje verse olie.

 Programma **RIJST/PILAF**
Gebruik deze functie voor het koken van rijst. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen op te volgen:
- Gebruik alleen anti-kleefrijst: u kunt het beste gewone witte rijst gebruiken.
- De oven moet koud zijn.
- de diepe lekplaat op de 2e stand (als u deze als accessoire heeft) of plaats het rooster op de 2e stand en plaats er een ovenschaal van circa 35x30x5cm op.

Recept voor 4 - 6 personen:
- 500 g rijst
- 7 dl water of bouillon

Plaats de rijst op de diepe lekplaat zonder hem eerst te wassen en bedek hem met het vocht. Bedek de lekplaat met aluminiumfolie.

 Programma **PIZZERIA** (alleen voor modellen die beschikken over een pizzasteen)
! U kunt de duur niet wijzigen noch een uitgestelde kooktijd programmeren.

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's (dun deeg). Gebruik de bijgeleverde vuurvaste steen voor pizza en plaats deze op het rooster op stand 4. Het programma PIZZERIA begeleidt de gebruiker tijdens de bereiding d.m.v. berichten en geluidssignalen.
1. Het display toont "PLAATS PIZZASTEEN" en "DRUK START OM TE BEGINNEN"
2. Zodra u op het symbool START STOP heeft gedrukt begint het voorverwarmen van de pizzasteen. De aanwijzer wordt opgevuld en op het display verschijnt de tekst "VOORVERWARMEN PIZZASTEEN"
3. Als de voorgaande fase is beëindigd hoort u enkele geluidssignalen die aangeven dat u de pizza in de oven kunt plaatsen en verschijnt het bericht "PLAATS PIZZA IN OVEN".
4. Open de ovendeur en plaats de pizza in de oven. De bereiding begint en op het display verschijnt het bericht "KOKEN IN VOORTGANG". Het display toont ook dat het aftellen van de 4 minuten is begonnen.
5. Zodra de bereidingstijd verstreken is toont het display het bericht "NEEM PIZZA UIT DE OVEN" en hoort u enkele geluidssignalen die aangeven dat u de pizza uit de oven kunt halen zodra u vindt dat hij goed gebakken is.
6. Druk op het symbool START STOP, en haal de pizza uit de oven.
7. Als u op het symbool START STOP zou drukken wordt de oven teruggebracht naar de fase van de voorverwarming van de pizzasteen. Als de temperatuur van de pizzasteen hoog genoeg is wordt deze fase overgeslagen en gaat u direct over naar de fase waarop u de pizza in de oven plaatst.

 Programma **YOGHURT**
Het bovenste cirkelvormige verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat pas in de verwarmingsfase draaien. Een temperatuur van 50°C is ideaal voor het bereiden van yoghurt.

Basisrecept voor een liter yoghurt: een liter volle, houdbare, melk, een klein bakje yoghurt naturel

Procedure:

- Verwarm de melk in een roestvrijstalen pan totdat hij kookt.
- Verwijder het bovenste laagje room en laat hem afkoelen.
- Roer 3 of 4 lepels melk met de yoghurt totdat ze goed zijn gemengd.
- Voeg het mengsel toe aan de rest van de melk en roer goed door.
- Schenk het mengsel in hermetisch afgesloten bakjes.
- Zet de bakjes op de lekplaat op niveau 2.
- Doe de potjes aan het einde minstens 12 uur in de koelkast. Bewaar de yoghurt maximaal een week in de koelkast .
- Het is mogelijk het recept aan te passen op uw persoonlijke smaak.

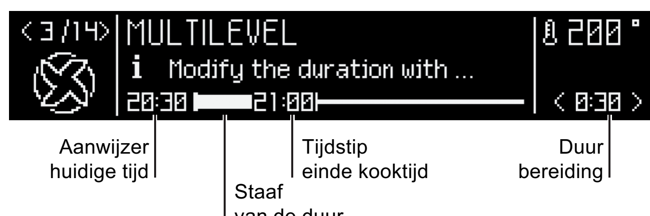
De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

De duur programmeren

1. Druk op het symbool ;
2. draai de knop om de duur in te stellen. Als u de knop ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen. Het display toont op grafische wijze hoe de staaf van de duur beweegt.
3. Als u de juiste duur heeft bereikt drukt u nogmaals op het symbool . Het display toont op de staaf van de duur de informatie betreffende het huidige tijdstip, de duur en het tijdstip van einde bereiding.
4. Druk op het symbool START STOP om de bereiding te starten.
5. Het display toont de resterende tijd door de staaf langzaamaan te vullen.
6. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display de tekst "KOKEN BEËINDIGD" en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.



Programmeren van een uitgestelde bereiding

! Het programmeren van het einde van de kooktijd is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

! Om de uitgestelde bereiding goed te programmeren is het van fundamenteel belang dat de klok goed staat.

1. Volg de voor de tijdsduur beschreven procedure van punt 1 t/m 3;
2. Druk tweemaal op het symbool . Het tijdstip van einde kooktijd zal gaan knipperen.
3. draai de knop om het tijdstip van einde kooktijd in te stellen. Als u de knop ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen. Het display toont op grafische wijze hoe de staaf van de uitgestelde bereiding beweegt.
4. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op het symbool . Het display toont op de staaf van de uitgestelde bereiding de informatie betreffende het huidige tijdstip, de resterende duur tot aan de start, de duur en het tijdstip van einde bereiding.
5. Druk op het symbool START STOP om de programmering te starten.
6. Het display toont de tekst "STEL DE START VAN HET KOKEN UIT" en de resterende tijd door de staaf van de uitgestelde start terug te draaien.
7. Zodra de bereiding is gestart toont het display de resterende tijd door de staaf langzaamaan te vullen.
8. Als de tijd verstreken is verschijnt op het display de tekst "KOKEN BEËINDIGD" en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.



Om een programmering te onderbreken drukt u op het symbool START STOP.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies GRILL of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTINIVEAU

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden u aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

NL

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
Handmatig			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multiniveau*	Pizza op 2 roosters Taarten op 2 roosters Cake op 2 roosters (op lekplaat) Gebraden kip + aardappels Lamsvlees Makreel Lasagne Soesjes op 3 roosters Koekjes op 3 roosters Kaaskoekjes op 2 roosters Hartige taarten	 1+1 1 1 1	2 en 4 2 en 4 2 en 4 1 en 2/3 2 1 of 2 2 1 en 3 en 5 1 en 3 en 5 2 en 4 1 en 3	1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 1 1 1 en 2 en 4 1 en 2 en 4 1 en 3 1 en 3	ja ja ja ja ja ja ja ja ja ja ja	210-220 180 160-170 200-210 190-200 180 180-190 190 180 210 190-200	20-25 30-35 20-25 65-75 45-50 30-35 35-40 20-25 10-20 20-25 20-30
Grill*	Makreel Tong en inktvis Calamari- en garnalenspiesjes Kabeljauwfilet Gegrilde groenten Kalfsbiefstuk Saucijzen Hamburgers Tosti (of geroosterd brood) Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig) Lamsvlees aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1 0,7 0,7 0,7 0,5 0,8 0,7 n° 4 of 5 n° 4 of 6 1 1	4 4 4 4 3 of 4 4 4 4 4 - -	3 3 3 3 2 of 3 3 3 3 3 - -	nee nee nee nee nee nee nee nee nee nee nee	300 300 300 300 300 300 300 300 300 300 300	10-20 10-15 10-15 10-15 15-20 10-20 10-20 10-12 3-5 70-80 70-80
Gratineren*	Gegrilde kip Inktvis Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig) Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig) Gebraden kalfs- of rundvlees Gebraden varkensvlees Lamsvlees	1,5 1 1,5 1,5 1 1 1	2 2 - - 2 2 2	2 2 - - 2 2 2	nee nee nee nee nee nee nee	210 200 210 210 210 210 210	55-60 30-35 70-80 60-70 60-75 70-80 40-45
Bakken*	Braadstukken (wit of rood vlees)	1	2	2	nee	200	50-75
Vis*	Goudbrasem Visfilets Zeebaars met aardappels	0,7 1 0,5 + 0,5	2 2 2	2 2 2	ja ja ja	180 170 190	20-25 12-15 60
Pizza*	Pizza Focaccia-brood	0,5 0,5	2 2	1 1	ja ja	210-220 190-200	15-20 20-25
Rijzen*	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioche, brood, taarten, croissants, enz.)		2	2	nee	40	
Pasteuriseren*	Fruit, groente, enz.		2	2	ja	110	
Lage temperatuur*	Vlees Vis Groente		2 2 2	1 1 1	nee nee nee	75 85 110	90-180 90-180 90-180
Ontdooien*	Alle diepvriesproducten						

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

! Programma ECO: Dit programma kan worden gebruikt voor langzaam verwarmen van alle types etenswaren aan temperaturen tot een maximum van 200°C; het programma is ook geschikt om etenswaren op te warmen en het kookproces te voltooien

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen
Automatisch**			standaard geleiders	verschuifbare geleiders	
Brood***	Brood (zie recept)	1	2 of 3	2	nee
Rundvlees	Gebraden rundvlees	1-1,5	2 of 3	2	nee
Kalfsvlees	Gebraden kalfsvlees	1-1,5	2 of 3	2	nee
Lamsvlees	Lamspoot	1-1,5	2 of 3	2	nee
Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	1,2-1,5	2 of 3	2	nee
Kip/gevogelte	Gebraden kip	1-1,5	2 of 3	2	nee
Visfilet	Kabeljauw Zaagbaars Forel	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 of 3 2 of 3 2 of 3	2 2 2	nee nee nee
Vis in folie	Goudbrasem Zeebaars	0,4-0,5 0,4-0,5	2 of 3 2 of 3	2 2	nee nee
Taarten	Taarten	0,5	2 of 3	2	nee
Vlaai	Appeltaart	0,5	2 of 3	2	nee
Brioche	Cake met bakkersgist (brioche, amandeltaart enz.)	0,7	2 of 3	2	nee
Plumcake	Cake met gedroogde gist (pound cake, gemarmerde koekjes, enz.)	0,7	2 of 3	2	nee
Cake	Cake	1	2 of 3	2	nee
Paella	Paella (zie recept)		1-3-5	1-2-4	nee
Rijst/pilaf	Rijst/pilaf (zie recept)	0,5	2	1	nee
Pizzeria*	Dunne pizza's (brooddeeg)		4 (pizzasteen op rooster)		
Yoghurt	Yoghurt		2	2	ja

* (alleen voor modellen die beschikken over pizzasteen)
** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden kunnen door de gebruiker worden aangepast, om te beginnen met de
vooringestelde duur.
*** Zoals het recept aangeeft, dient u 50 gr (0,5 dl) water in de lekplaat op stand 5 toe te voegen.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Automatische programma’s zijn gebaseerd op standaard etenswaren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden .
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de “uitgesteld koken” optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van de oven zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.
- Eventuele schaduwpartijen, lijkend op strepen, op het glas van de ovendeur, zijn het gevolg van de weerkaatsing van het ovenlicht.
- Bij zeer hoge temperaturen wordt het email gebrandmerkt. Tijdens dit proces zouden er verschillende kleurvariaties kunnen worden gecreëerd. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de werking. De randen van de dunne staalplaten kunnen niet volledig worden gelakt en kunnen dus grof lijken. Dit heeft geen enkele negatieve invloed op de anti-corrosie bescherming.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

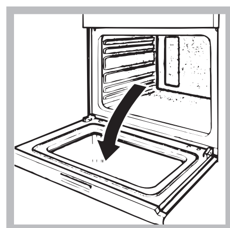
De ovendeur reinigen

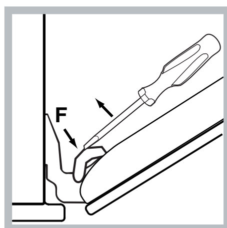
! Bij de modellen die uitgerust zijn met LED INSIDE kan de deur uit elkaar gehaald worden.

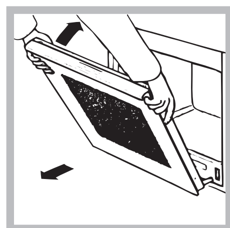
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (zie afbeelding).
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);





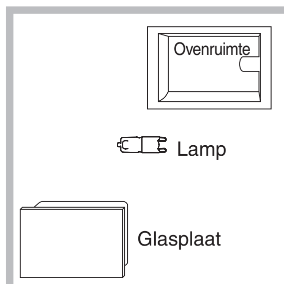


3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

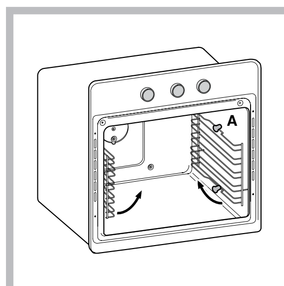


Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting G 9.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats (zie afbeelding).

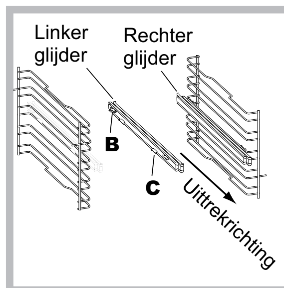
! Raak de lamp niet direct met uw handen aan.

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

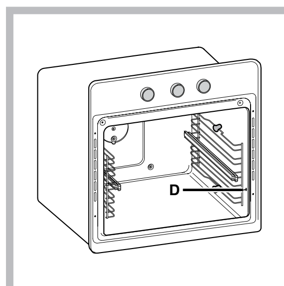
Montage van de Geleiders Kit



Zo monteert u de geleiders:
1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (zie afbeelding).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekrichting van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.
4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Automatische reiniging door middel van de PYROLYSE

De reinigingscyclus zorgt dat de temperatuur in de oven de 500°C bereikt en activeert zo de pyrolyse, ofwel de verkoling van de residuen. Het vuil wordt letterlijk as.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Vóór het activeren van de PYROLYSE:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus te activeren:

1. Doe het bedieningspaneel aan door te drukken op het symbool .
2. Druk op het symbool ;
3. ga m.b.v. de knop langs de elementen van het menu, kies het element PYROLYSE en druk op het symbool
4. het apparaat stelt een “NORMALE” pyrolyse voor van 1 uur en 30 minuten. U kunt ook andere reinigingsniveaus kiezen
   - kies met de knop tussen:
     - “ZUINIG”: duur 1 uur;
     - “NORMAAL”: duur 1 uur en 30 minuten;
     - “INTENSIEF” duur 2 uur.
   - druk nogmaals op het symbool .
5. Druk op het symbool START STOP om de PYROLYSE te starten.

Veiligheidsmechanismen

- de deur wordt automatisch geblokkeerd zodra de temperatuur hoog oploopt. Het symbool op het display gaat aan.
- als u op het symbool START STOP drukt kunt u de reinigingscyclus op elk moment annuleren.
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.

Programmeren van een uitgestelde automatische reiniging

! De programmering is alleen mogelijk nadat u de reinigingscyclus heeft geselecteerd.

1. Druk tweemaal op het symbool . Het tijdstip van einde pyrolyse zal gaan knipperen.
2. draai aan de knop om het tijdstip van einde pyrolyse in te stellen. Als u de knop ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen. Het display toont op grafische wijze hoe de staaf van de uitgestelde pyrolyse beweegt.
3. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op het symbool . Het display toont op de staaf van de uitgestelde pyrolyse de informatie betreffende het huidige tijdstip, de resterende duur tot aan de start, de duur en het tijdstip van einde pyrolyse.
4. Druk op het symbool START STOP om de programmering te starten.
5. Het display toont de resterende tijd door de staaf van de uitgestelde start terug te draaien.
6. Zodra de pyrolyse is gestart toont het display de resterende tijd door de staaf langzaamaan te vullen.
7. Als de tijd verstreken is verschijnt op het display de tekst “PYROLYSE BEËINDIGD” en hoort u een geluidssignaal.

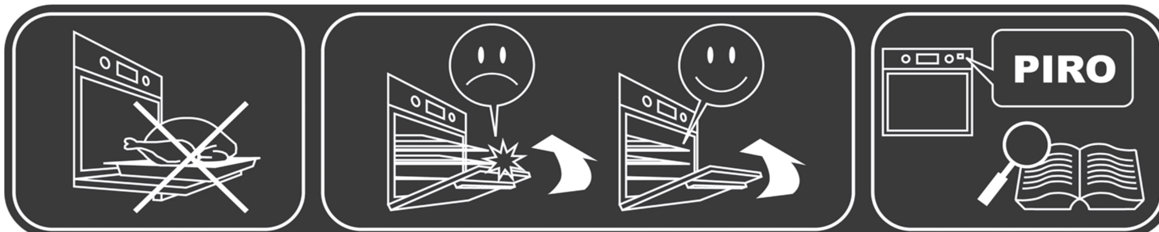
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het zuinige niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

Om een programmering te onderbreken drukt u op het symbool START STOP.

Na de automatische reiniging

U kunt de ovendeur pas openen als het symbool uit is: Dit geeft aan dat de oventemperatuur voldoende gezakt is. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

PAS OP



NL

Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur

Zorg ervoor dat roosters en lekplaten tot aan achterin de oven worden geschoven voor u de deur dichtdoet.

Voor u een automatische reinigingscyclus (pyrolyse) uitvoert, dient u de handleiding nauwkeurig door te nemen.

Storingen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De programmering van een bereiding is niet van start gegaan.	Er is een black-out geweest.	Herhaal de programmering.
Het display toont ECO Mode.	Het apparaat staat in de stand-by modus.	Druk op een willekeurige toets om uit de stand-by modus te treden.
Ik heb een automatisch programma gekozen. Het display toont “Hot” en de bereiding gaat niet van start.	De interne temperatuur van de oven is hoger dan die wordt aangeraden voor het gekozen programma.	Wacht tot de oven is afgekoeld.
Ik heb een geventileerd bereiding gekozen en het eten is enigszins verbrand.	Standen 1 en 5 bij deze standen is de hete lucht direct op de gerechten gericht, en zou delicate gerechten kunnen verbranden.	Het wordt aangeraden om de ovenschalen op de helft van de kooktijd te draaien.

Montaj

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

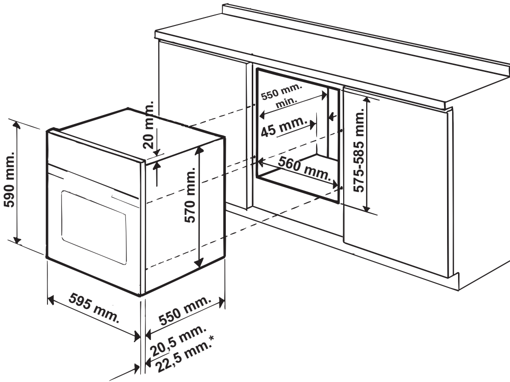
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

Yuvaya oturtma

Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için fırın yuvasının yer aldığı dolabın uygun özellikleri taşıması gerekir:

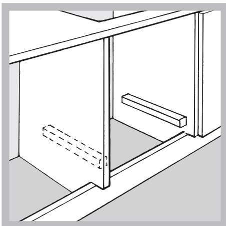
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda, işlem ister masa altında (şekle bakınız) ister kolon üzerinde yapılacak olsun, dolapların ebatları şöyle olmalıdır:

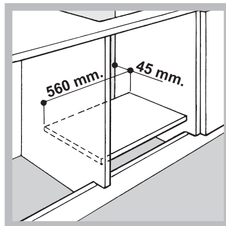


! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).

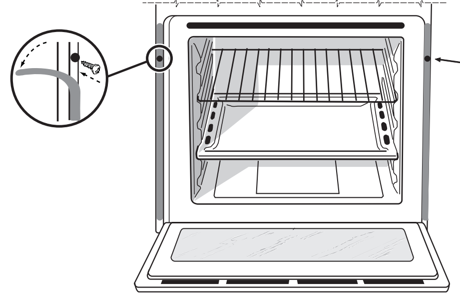




Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:

- fırının kapağını açınız;
- Üst yan kisimdan contalari iki sabitleme deligini ortaya cikaracak sekilde çikariniz;
- 2 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- Iki contayi yeniden konumlandiriniz.

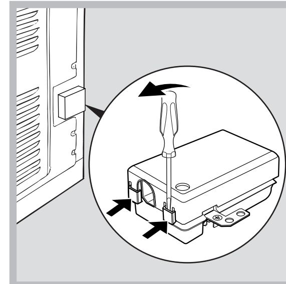


! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

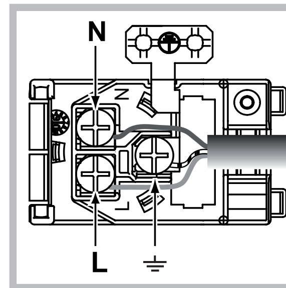
Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, cihazın üzerindeki özellikler etiketinde belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (aşağıya bakınız).

Besleme kablosu montajı



1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (şekle bakınız);



2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N-⏚ üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil ⏚ kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (bkz. şekil).
3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kablo üzerine özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (yana bakınız).

Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir (örneğin fırının arka tarafı).

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:
- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (Destek bölümüne bakınız).

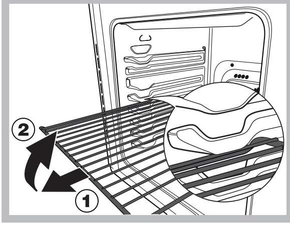
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar*	genişlik 43,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
Hacim*	lt. 59
Ebatlar*	genişlik 45,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
Hacim*	lt. 62
Elektrik bağlantıları	220-240V~ 50/60Hz ya da 50Hz gerilimde emilen maksimum güç 2800W (özellikler etiketine bakınız)
ENERJİ ETİKETİ ve ECODESIGN	AB Yönetmelik No. 65/2014 tümleyici Yönetmelik 2010/30/EU. AB Yönetmelik No. 66/2014 tümleyici Yönetmelik 2009/125/EC. EN 60350-1 standardı EN 50564 standardı Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: ECO.
CE	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 2012/19/UE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 1275/2008 standby/off modu
AEEE Yönetmeliğine uygundur	

* Sadece çekilen kılavuzlara sahip modeller için.
** Sadece sıralı kılavuzlara sahip modeller için.

TR

Başlatma ve kullanım



DİKKAT! Fırın, ızgaraları durdurma sistemi ile donatılmıştır, bu sistem ızgaralar fırından dışarı çıkmadan bunları çıkarmayı sağlar (1).
Izgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön taraftan alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostatı maksimuma getirerek kapağı kapalı vaziyette en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapağını açınız ve mekanı havalandırınız. Duyulan koku, fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasına bağlı olarak ortaya çıkmaktadır.

! Düğmeyi döndürerek, "<" ve ">" sembolleri arasında ekran üzerinde görünen parametreleri değiştirmek mümkündür.

! Ayarları kolaylaştırmak için, düğmeyi konumunda tutunuz: ekran üzerindeki sayılar daha hızlı bir şekilde kayar.

! Her ayar, 10 saniye sonra otomatik olarak hafızaya alınır.

! Eğer eldiven giyilir ise, dokunmatik tuşları etkinleştirmek mümkün değildir.

Bazı modeller bir el yardımı gerektirmeden yavaş bir şekilde kapağın kapanmasına olanak tanıyan menteşeli bir sistemle donatılmıştır. Doğru bir kullanım için, kapatmadan önce:
- kapağı tamamen açınız.
- manüel olarak zorla kapatmaktan kaçınınız.

! En uygun pişirmeyi sağlayabilmek için, seçilen fonksiyonun etkinleştirilmesiyle, ürün parametrelerinde önceden belirlenmiş bir program devreye girer. Bu durumda turbo motorunun ve ısıtıcı elemanların çalışmalarında bir gecikme söz konusu olabilir.

İlk çalıştırma

Elektrik şebekesine bağladıktan sonra, ilk elektrik verildiği zaman, ikonuna basarak kontrol panelini açınız. Menüde dillerin listesi görünür. Arzu edilen dili seçmek için, düğme vasıtasıyla dili seçiniz. Onaylamak için, ikonuna basınız.
Seçim işlemi gerçekleştiği zaman, ekran ayarlar menüsünü görüntüleyecektir. ikonuna basınız veya düğme ile EXIT girişine kadar kaydırınız ve fırını kullanmaya başlamak için ikonuna basınız.

! Menüde dili ayarladıktan sonra,30 san.'lik kullanmama süresi geçince ekran otomatik olarak programlama moduna geçer.

Ayarlar menüsünün girişleri

Ayarlar menüsüne girmek için, kontrol panelini açınız ve ikonuna basınız. Menünün özel girişlerini görüntülemek için düğmeyi kullanınız.

Ayarı değiştirmek için, ikonuna basınız.
Menüde aşağıdaki parametreler mevcuttur:
LANGUAGE: ekran üzerinde görüntülenen dilin seçilmesi.
PYROLYTIC: temizlik tipinin seçilmesi.
CLOCK: tam saatin ayarlanması.
TONE: klavye sesinin etkinleştirilmesi/devre dışı bırakılması.
LIGHT: pişirme sırasında fırının dahili ışığının etkinleştirilmesi/devre dışı bırakılması.
LOGO: yandığı zaman logonun etkinleştirilmesi/devre dışı bırakılması
GUIDE: kullanım önerilerinin etkinleştirilmesi/devre dışı bırakılması.
EXIT: menüden çıkış.

! Ayarlar menüsünden ikonuna basarak çıkmak mümkündür.

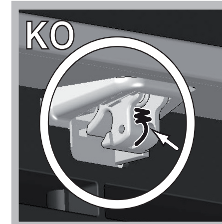
Kapı/kumandalar kilidi

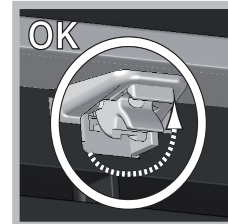
! Fırın kapalı iken, pişirme işlemi başladığı veya sona erdiği zaman ve programlamada kapağı ve kumandaları kilitlemek mümkündür.

Kapı/kumandalar kilidi fonksiyonu, fırının kapağını ve/veya kumandalarını kilitlememize olanak tanır.
Aktivasyon için ikonuna basınız, düğmeyi döndürerek arzu edilen girişi seçiniz:
- KİLİT YOK: aktif kilidi devre dışı bırakır;
- SADECE TUŞLAR: sadece kumandaları kilitler;
- SADECE KAPI: sadece kapağı kilitler;
- TUŞLAR VE KAPI: hem kumandaları hem de kapağı kilitler ve ikonu ile onaylayınız.

Onaylandığı zaman sesli bir sinyal verilir ve ekran uyarı lambasını görüntüler.
Fırın pişirme işlemini gerçekleştirdiği zaman veya kapalı iken etkinleştirilebilir. Önceki tüm durumlarda ve fırın pişirme işlemini tamamlandığı zaman da devre dışı bırakılabilir.

! Cihazı temizlerken, kapı kilidi yanlışlıkla kapatılabilir (bir yay görülebilir). Bu durumda kapı kilidini yukarı doğru döndürerek açık konuma getiriniz (şekle bakınız).





Saatin ayarlanması

Saati ayarlamak için, ikonuna basarak fırını yakınız; ikonuna basınız ve anlatılan prosedürü takip ediniz.
1. Düğme vasıtasıyla menünün girişlerini kaydırınız ve CLOCK girişini seçiniz ve ikonuna basınız.
2. Düğme vasıtasıyla saati ayarlayınız.
3. Doğru saate ulaştıktan sonra, yeniden ikonuna basınız.
4. Yukarıda anlatılan 2 ve 3. maddeleri dakikalar için tekrarlayınız.
5. Ayarlama işleminden çıkmak için ikonuna basınız veya EXIT girişine kadar düğme ile kaydırınız ve ikonuna basınız.

! Saat, ikonuna basarak ve yukarıda anlatılan 2'den 4.maddeye kadar olan işlemleri takip ederek fırın kapalı iken de ayarlanabilir.

Elektrik şebekesine bağladıktan sonra veya bir elektrik kesintisi sonrasında, saati yeniden ayarlamak gerekir.

Dakika sayacının ayarlanması

! Dakika sayacı, hem fırın kapalı iken hem de açıkken her zaman ayarlanabilir. Fırının yakılması ve söndürülmesini kontrol etmez.

Süresi biten dakika sayacı, 30 saniye sonra veya herhangi bir aktif tuşa basınca duran sesli bir sinyal yayar.
Dakika sayacını ayarlamak için:

1. ikonuna basınız.
2. Düğme vasıtasıyla arzu edilen süreyi ayarlayınız.
3. Arzu edilen ayara ulaştıktan sonra, yeniden ikonuna basınız.

Fırın kapalı iken ekran geri sayımı görüntüler. Fırın yanık iken yanan ikonu dakika sayacının aktif olduğunu bildirir.

Dakika sayacını iptal etmek için, ikonuna basınız ve düğme ile süreyi 00:00'a kadar getiriniz. Yeniden ikonuna basınız.

ikonunun sönmesi, dakika sayacının devre dışı bırakıldığını bildirir.

Fırının yakılması

1. tuşuna basarak, kontrol panelini açınız. Cihaz, üç misli yükselen bir ses yayar.
2. Arzu edilen manüel pişirme programını seçmek için ikonuna basınız. Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi ayarlanabilir.
Arzu edilen otomatik pişirme programını seçmek için ikonuna basınız. Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi önceden ayarlanmıştır. Seçilen programa göre sadece süreyi değiştirmek mümkündür. Ekran üzerinde görünen "AUTO" yazısı, sıcaklık derecesinin doğru bir pişirme profilini takip ettiğini gösterir. Gecikmeli bir pişirme işlemi programlanabilir.
3. Pişirme işlemini başlatmak için, START STOP ikonuna basınız.
4. Fırın ön ısıtma fazına girer, ön ısıtma göstergeleri sıcaklık derecesi yükseldikçe yanar.
5. Sesli bir sinyal ve tüm ön ısıtma göstergelerinin yanması, ön ısıtma işleminin tamamlandığını bildirir. Pişirilecek gıdaları fırına koymak mümkündür.
6. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür:
- sıcaklık derecesini °C ikonuna basarak değiştirmek, düğmeyi döndürünüz ve yeniden °C ikonuna basarak işlemi onaylayınız (sadece manüel programlar için);
- pişirme süresini programlamak (Programlar bölümüne bakınız);
- START STOP ikonuna basarak pişirme işlemini yarıda kesmek. Bu durumda, cihaz önceden değiştirilmiş olan sıcaklık derecesini hatırlar (sadece manüel programlar için).
- 3 saniye boyunca ikonuna basılı tutarak fırını kapatmak.
7. Elektrik kesilmesi durumunda, eğer fırın ısısı çok düşmemişse, cihaz, programı kesildiği yerden yeniden devreye sokacak bir sistem ile donatılmıştır. Başlatma beklenirken yapılan planlamalar ise elektrik geri geldiğinde sıfırlanmaz ve tekrar programlanmaları gerekir (örneğin: bir pişirme işleminin başlaması 20:30'a programlanmış olsun. 19:30'da elektrik kesiliyor. Elektrik geri geldiği zaman, programlamayı yeniden ayarlamak gerekir).

! GRILL programında ön ısıtma öngörülmez.

! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

Soğutma fanı

Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava, kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar. Temizlik devresi başladığı zaman, fan düşük hızda çalışır.

! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası

Işık, fırının kapağını açınca veya bir pişirme programı başladığı zaman yanar(eğer ayarlar menüsünde aktif ise).LED INSIDE ile donatılan modellerde, pişirme işlemi başladığı zaman tüm pişirme seviyelerinin daha iyi aydınlanması için kapak üzerindeki led ışıklar yanar.

Kalan ısı göstergeleri

Cihaz, bir adet kalan ısı göstergesi ile donatılmıştır. Fırın kapalı iken ekran "kalan ısı" çubuğunun yanması ile bölmenin içindeki sıcaklık mevcudiyetini bildirir. Çubuğun elemanları tek tek fırının içindeki sıcaklık düştükçe söner.

Demo modu

! Cihaz, eğer önce dil seçilmez ise, DEMO moduna girmez.

Fırın, DEMO modunda çalışma olanağına sahiptir: kumandaları çalışır vaziyette bırakınca, tüm ısıtma elemanları devre dışı kalır.
DEMO modunu devreye sokmak için, fırını kapatınız, düğmeyi saat yönünde döndürerek 10 saniye boyunca START STOP ikonuna aynı anda basınız. Sesli bir sinyal verilir ve ekran "DEMO" yazısını görüntüler.
DEMO modunu devre dışı bırakmak için, fırını kapatınız, düğmeyi saat yönünün tersinde döndürerek 3 saniye boyunca START STOP ikonuna aynı anda basınız. Devre dışı bırakma işlemi onaylandığı zaman, sesli bir sinyal verilir.

Fabrika ayarlarına geri dönülmesi

Fırın, kullanıcı tarafından seçilen tüm ayarları sıfırlayarak (dil, ses tonu, özelleştirilen süreler, v.s.), fabrika değerlerine geri gelme olanağına sahiptir. Sıfırlama işlemini gerçekleştirmek için fırını kapatınız, 6 saniye boyunca aynı anda , , START STOP tuşlarına basılı tutunuz. Sıfırlama işlemi gerçekleştiği zaman, sesli bir sinyal verilir. ikonuna ilk basışta, ilk çalıştırmaya geri dönülür.

Standby

Bu ürün, standby modunda enerji tüketimlerinin sınırlandırılması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından ayarlanan gerekleri karşılamaktadır. Eğer 30 dakika boyunca işlem gerçekleştirilmez ise ve hiçbir tuş veya kapı kilidi ayarlanmamış ise, cihaz standby moduna otomatik olarak girer. Standby modu, ekran üzerinde ECO Mode imajı ile görüntülenir. Cihaz ile yeniden etkileşime girer girmez, sistem işletim şekline geri döner.



TR

Programlar

! Gidalarin tamamen yumusakligini ve kitirligini garanti etmek için, firin yemekten dogal olarak gelen nemi su buhari olarak serbest birakir. Bu sekilde, tüm yemekler üzerinde en uygun pisirme sonuçlarina sahip olunabilir.

! Her yandığında fırın, birinci manüel pişirme programını sunar.

! Kapağın sıkıca kapanmaması halinde, ekran "KAPAK AÇIK" yazısını görüntüler. En iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, kapağın kapanmama nedenini ortadan kaldırınız.

Manüel pişirme programları

! Tüm programlarda önceden ayarlanmış bir pişirme ısısı vardır. Bu manüel olarak, arzuya göre 40°C ve 250°C arasında ayarlanabilir (GRILL programı için 270°C). Sıcaklık derecesindeki olası değişiklikler, hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer seçilen sıcaklık fırının içindeki sıcaklık derecesinden düşük ise, ekran "OVEN TOO HOT" yazısını görüntüler. Her halükarda pişirme işlemini başlatmak mümkündür.
Eğer süresini ayarlamadan bir pişirme başlatılır ise, ekran başladığından itibaren geçen süreyi görüntüler.

 **MULTILEVEL** Programı
Tüm ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışır. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirir ve kızartır. Aynı anda maksimum 3 rafa kadar kullanmak mümkündür.

 **GRILL** Programı
Üst ısıtma elemanı ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) devreye girer. Grill'in yüksek ve doğrudan ısısı, yüksek yüzey ısısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz (bakınız "Pratik pişirme önerileri").

 **FAN GRILLING** Programı
Üst ısıtma elemanı ve devrenin bir bölümü sırasında dairesel ısıtma elemanı da etkinleşir, fan ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar.
Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz (bakınız "Pratik pişirme önerileri").

 **ROAST** Programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar. Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz.

 FISH Programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışır. Bu kombinasyon, balık yemeklerini hafif ateşte pişirmemize olanak tanır.

 **PIZZA** Programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Bu kombinasyon, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını sağlar. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

 **PROVING** Programı
Dairesel ısıtma elemanı devreye girer ve sadece ısıtma fazında fan çalışır. Fırının sıcaklığı, mayalama işleminin aktivasyonu için idealdir. Mayalama işlemi sırasında, fırının kapağını kapalı tutunuz.

 **PASTRY** Programı
Arka ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girerek fırının içinde eşit hoş bir sıcaklık yayılmasını sağlar. Bu program, hassas yiyeceklerin pişirilmesi için tavsiye edilir (örn. kabarması gereken tatlılar).

 **PASTEURISATION** Programı
Bu pişirme tipi meyve, sebze, v.s. için belirtilir.
Küçük kaplar 2 seviye üzerine yerleştirilebilir (yağ toplama tepsisi 1° raf ve ızgara 3° raf). Kapları fırının içinde soğumaya bırakınız. Fırın soğuk iken fırınlayınız.

 **SLOW COOK MEAT/FISH/VEGETABLES** Programları
Sektörün profesyonelleri tarafından yıllardır kullanılan bu pişirme tipi, kusursuz bir pişirmeyi garanti ederek ve lezzet kalitesini maksimum seviyeye çıkartarak, gıdaları (et, balık, meyve, sebze) çok düşük sıcaklıklarda (75, 85 ve 110 °C) pişirmemizi sağlar.
Avantajları önemsiz değildir:
- pişirme sıcaklıkları çok düşük olduğundan (genelde, buharlaşma sıcaklığının altında), buharlaşmaya bağlı pişirme sularının kaybı önemli derecede azalmıştır ve gıda yumuşaklık kazanır;
- etlerin pişirilmesinde, kas lifleri klasik bir pişirmeye göre daha az çekerler. Sonuç, pişirme sonrasında dinlenme aşaması gerektirmeyen daha yumuşak bir et. Etin kızarması, fırınlama işleminden önce gerçekleştirilmelidir.

En büyük şefler tarafından 30 yıldır kullanılan, vakumlanmış pakette düşük sıcaklıkta pişirme işlemi sayısız üstünlük sunmaktadır:
- gastronomik: besinin lezzet özelliklerine riayet ederek ve yumuşaklığını koruyarak baharatlara yoğunlaşılmasını sağlar.
- hijiyenik: hijiyen kurallarına riayet edildiğinden, bu pişirme tipi besinleri oksijenin zararlı etkilerine karşı korur ve buzdolabında yemeklerin daha uzun süre saklanmasını sağlar.
- organizasyonel: saklama süresinin uzaması sayesinde, yenekleri geniş beklenti ile hazırlamak mümkündür.
- dietetik: bu pişirme, yağlı maddelerin kullanımını sınırlamaktadır ve hafif ve sindirimi kolay bir pişirme gerçekleştirmemize olanak tanır.
- ekonomik: ürünlerin ağırlık kaybını önemli ölçüde azaltmaktadır.

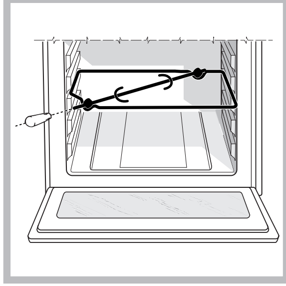
Bu tekniği kullanmak için, özel torbalar ile donatılmış vakum cihazına sahip olmak gerekmektedir. Besinlerin vakumlanmış paketleri için belirtilen talimatları dikkatli bir şekilde takip ediniz.
Vakumlama tekniği, pişmemiş ürünlerin (meyve, sebze, v.s.) ve pişmiş ürünlerin (klasik pişirme) saklanmasına da olanak tanımaktadır.

 **DEFROSTING** Programı
Fırının tabanında yer alan fan, ortam sıcaklığındaki havayı yemeğin etrafında döndürmektedir. Her türlü yemeğin çözülmesi için önerilir ancak özellikle ısı istemeyen hassas yemekler için, örneğin: dondurmalı pasta, kremalı veya kaymaklı tatlılar, meyve tatlıları.

ECO Programı
Arka ısıtıcı eleman devreye girer ve fan çalışmaya başlar, böylece fırın içerisinde düzenli ve eşit seviyede ısı sağlanır. Maksimum 200°C değerine ayarlanabilecek bu program, her türlü yiyeceğin yavaş yavaş pişirilmesi için kullanılır; bu program yiyeceklerin ısıtılması ve pişirme işleminin tamamlanması için de uygundur. Bu program özellikle kısık ateşte et ve balık

pişirilmesi için uygundur, etin daha yumuşak olmasını ve enerji tasarrufu sağlar. Enerjiyi verimli kullanmak amacıyla, cihaz çalıştırıldıktan sonra sadece 30 saniye boyunca lambası yanık kalır, lambayı tekrar yakmak için lütfen ikonuna basın..

Şiş çevirme ünitesi



Şiş çevirme ünitesini devreye sokmak için (şekle bakınız) aşağıdaki işlemleri yerine getiriniz:
1. Yağ toplama tepsisini 1. konuma koyunuz;
2. Şiş çevirme ünitesinin dayanağını 3. konuma koyunuz ve fırının arka duvarı üzerinde yer alan özel deliğe şişi takınız;
3. veya programlarını seçerek, şiş çevirme ünitesini devreye sokunuz;

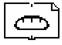
! programı başladığı zaman, eğer kapı açılır ise şiş çevirme ünitesi durur.

Otomatik pişirme programları

! Sıcaklık **derecesi** ve **pişirme süresi** otomatik olarak **kusursuz bir sonuç** sağlayan **C.O.P.® (Programlanan En İdeal Pişirme)** sistemi vasıtasıyla önceden ayarlanmıştır. Pişirme işlemi, otomatik olarak durur ve fırın yemek piştiği zaman uyarır. Pişirme işlemi **soğuk** veya **sıcak** fırınlayarak gerçekleştirilebilir. Seçilen programa göre, başlatmadan önce, ±5/20 dakika değiştirerek, kendi kişisel zevkinize göre pişirme süresini özelleştirmek mümkündür. Pişirme işlemi başladığı zaman, süresini değiştirmek te mümkündür. Eğer değiştirme işlemi program başlamadan önce gerçekleşir ise, bu hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklığın üzerinde ise, ekran “OVEN TOO HOT” yazısını görüntüler ve pişirme işlemini başlatmak mümkün değildir; fırının soğumasını bekleyiniz.
Ekran, tavsiye edilen rafın bilgi ikonu ile seçilen programın ikonunu değiştirir.

! Pişirme fazına ulaşıldığı zaman, fırın sesli bir sinyal verir.

! Pişirme işlemlerinin uygulama süre ve sıcaklıklarını değiştirmemek için, fırının kapağını açmayınız.

 **BREAD** Programı

Bu programı, ekmek yapmak için kullanınız. En iyi sonucu elde etmek için, aşağıda aktarılan bilgileri dikkatli bir şekilde takip etmenizi tavsiye ederiz:
- tarife riayet ediniz;
- yağ **toplama tepsisi için** maksimum ağırlık;
- **5 no'lu pozisyondaki yağ toplama tepsisi üzerine 50g (0,5 dl) soğuk su koymayı unutmayınız;**
- hamuru mayalama işlemi, oda sıcaklığına göre ve, uygulamalı olarak, hamur iki misli olana kadar 1 veya 1 buçuk saat ortam sıcaklığında yapılmalıdır.

EKMEK için tarif :
Maks 1000 gr'lık 1 adet Yap Toplama Tepsisi, Alt Raf
1000 gr'lık 2 adet Yağ ToplamaTepsisi, Alt ve orta raflar

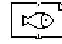
1000gr hamur için tarif : 600gr Un, 360gr Su, 11gr Tuz, 25gr yaş maya (veya 2 adet toz paket)
İşlem:
- Unu ve tuzu geniş bir kapta karıştırınız.
- Mayayı az ılık suda eritiniz (yaklaşık 35 derece).
- Unu havuz gibi açınız.
- Su ve maya karışımını dökünüz
- Homojen ve az yapışkan bir hamur elde edene kadar, avuç içi ile bastırarak ve 10 dakika üzerinde çalışarak, hamuru yoğurunuz.
- Bir top yapınız, hamuru bir kaseye koyunuz ve üzerini hamur yüzeyinin kurumasını önlemek için transparan bir filmle kapatınız. PROVING fonksiyonunda fırına kaseyi koyunuz ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakınız (hamurun hacmi iki misli olmalıdır)
- Farklı ekmekler elde etmek için hamur topunu bölünüz.
- Bir fırın kağıdı üzerinde yağ toplama tepsisi üzerine koyunuz.
- Un toplarını yayınız.
- Toplar üzerinde kesikler yapınız.
- Fırın soğukken fırınlayınız.
- Pişirme işlemini başlatınız  BREAD
- Pişirme sonunda, tamamen soğuyana kadar bir ızgara üzerinde ekmekleri dinlenmeye bırakınız.

 **BEEF/VEAL/LAMB** Programı

Bu fonksiyonu sığır, dana ve kuzu etlerini pişirmek için kullanınız. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür. Bazı FIRINLAMA programları üzerinde arzu edilen pişirme seviyesini seçmek mümkündür:
1. ikonuna basınız;
2. Düğme ile “WELL DONE”, “MEDIUM” e “RARE” arasında seçim yapınız;
3. yeniden ikonuna basınız.

 **PORK** Programı

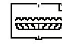
Bu fonksiyonu domuz etlerini pişirmek için kullanınız. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

 **CHICKEN** Programı

Bu fonksiyon, tavuk etlerini (bütün veya parçalı) pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

 **FISH FILLET** Programı

Bu fonksiyon, küçük-orta boy filetoları pişirmek için uygundur. Fırın soğukken fırınlayınız.

 **FISH EN PAPILLOTE** Programı

Bu fonksiyonu maksimum 1 Kg. ağırlığındaki bütün balıkları pişirmek için kullanınız. Pişirme kağıdı doğrudan yağ toplama tepsisi üzerine yerleştirilebilir. Fırın soğukken fırınlayınız.

 **TARTS** Programı

Bu fonksiyon, tüm tart tarifleri için idealdir (genellikle aşağıda iyi bir pişirme gerektiren tarifler). Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

SHORTCRUST TARTS Programı

Bu fonksiyon, tart hamuru kullanımını (genellikle yumurtasız hazırlanan) veya sıvı veya çok yumuşak dolgu malzemesi öngören tüm tarifler için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

 **BRIOCHE** Programı

Bu fonksiyon, doğal maya bazlı hamur tatlıları için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız, fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür

 **CAKE** Programı

Bu fonksiyon kimyasal maya bazlı tüm tarifler için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

 **DESSERTS** Programı

Bu fonksiyon, hem doğal maya bazlı hem de kimyasal maya bazlı ve mayasız tatlıları pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

 **PAELLA** Programı

Bu fonksiyon, basit ve hızlı bir şekilde paella'nın tarifini hazırlamak için çalışılmıştır çünkü içindeki tüm malzemeler fırına soğukken konmaktadır. En iyi sonuçları elde etmek için, aşağıda aktarılan bilgileri dikkatli bir şekilde takip etmenizi tavsiye ederiz:

- Kullanılacak pirinç, yapışmayan bir pirinç olmalıdır: salatalarda kullanılan pirinç veya Amerikan tipi uygundur.
- Fırın soğuk olmalıdır.
- Yerleşim planı:
  - derin tepsiyi 1° rafa (aksesuarlarda mevcut ise) veya ızgarayı 1° rafa takınız ve yaklaşık 35x30x5cm ebatlarına sahip bir fırın kabı koyunuz.
  - yağ toplama tepsisi 3° rafa.
  - ızgara 5° rafa.

8 kişilik tarif:
Derin tepsiye

- 1 adet ince doğranmış soğan
- 500 gr pirinç
- 500 gr dondurulmuş deniz ürünleri (karidesler, kabukları çıkartılmış midye ve istiridyeler, kalamar halkaları, v.s.)
- 2 avuç dondurulmuş bezelye
- Küçük küçük kesilmiş ¼ biber
- Dilimlenmiş Chorizo (baharatlı ve paprika ile tatlandırılmış sosis)
- Bir kaşık toz balık suyu
- 1 ölçü toz safran
- 700 gr su

Yağ toplama tepsisini alüminyum folyo ile kaplayınız.
Yağ toplama tepsisine

- 8 porsiyon morina baligi filetosu
- 8 (veya16) adet kerevit (veya langustin)
- Garnitür için 8 adet bütün midye

Yağ toplama tepsisini alüminyum folyo ile kaplayınız.
Izgara üzerine koyulan fırın tavası üzerinde

- Paella baharatlari ve bir damla zeytinyagi ile önceden terbiye edilmis 6-8 adet tavuk budu.

Pisirme islemi sonunda, pismemis yag ile tatlandiriniz

 **PILAU RICE** Programı

Bu fonksiyonu pilav pişirmek için kullanınız. En iyi sonuçları elde etmek için, bilgileri takip etmenizi tavsiye ederiz:

- Kullanılacak pirinç, yapışmayan bir pirinç olmalıdır: salatalarda kullanılan pirinç veya Amerikan tipi uygundur.
- Fırın soğuk olmalıdır.
- derin tepsi 2° rafa (aksesuarlarda mevcut ise) veya ızgarayı 2° rafa takınız ve yaklaşık 35x30x5cm ebatlarına sahip bir fırın kabı koyunuz.

4 - 6 kişilik tarif:

- 500 gr pirinç
- 7 dl su veya et suyu

Pirinci yıkamadan derin tepsiye koyunuz ve sıvı ile üstünü örtünüz. Tepsiyi alüminyum folyo ile kaplayınız.

 **PIZZA WITH STONE** Programı (sadece pizza taşı ile donatılmış modeller üzerinde)

! Süreyi değiştirmek ve gecikmeli bir pişirme ayarlamak mümkün değildir.

Bu fonksiyonu pizza yapmak için kullaniniz (ince hamur). 4. rafa izgara üzerine yerlestirerek, firin ile birlikte verilen atese dayanikli pizza tasini kullaniniz. PIZZERIA programi, kullaniciya, mesajlar ve sesli sinyaller vasitasiyla, tüm pisirme islemi sirasinda kilavuzluk eder.

1. Ekran, "INSERT THE PIZZA STONE" ve "PRESS START TO BEGIN" yazılarını görüntüler

2. START/STOP ikonuna basıldığı zaman, ekran üzerindeki barın dolması ve "PREHEATING PIZZA STONE" mesajı ile gösterilen taşın ön ısıtması işlemi başlar

3. Önceki faz sona erdikten sonra, fırın pizzayı fırınlamanın mümkün olduğunu bildirmek için sesli bazı sinyaller yayar ve "PUT PIZZA IN THE OVEN" mesajı görüntülenir.

4. Fırının kapağını açınız ve pizzayı fırına koyunuz. Pişirme işlemi başlar ve ekran üzerinde "COOKING" mesajı görüntülenir. 4 dakikalık geri sayım işlemi de görüntülenir.

5. Pişirme süresi sona erdiği zaman, ekran "REMOVE FROM OVEN WHEN READY" yazısı görüntüler ve yeterli yüzeysel pişirmenin olduğuna karar verilir verilmez pizzanın fırından çıkarılmasını bildiren bazı sesli sinyaller yayılır.

6. START/STOP ikonuna basınız ve pizzayı çıkartınız.

7. START/STOP ikonuna basılması fırını taşın ön ısıtma fazına getirir. Eğer taşın sıcaklığı yeterince yüksek ise, bu faz atlanır ve derhal fırınlama fazına geçilir.

 **YOGHURT** Programı

Yuvarlak ısıtıcı eleman devreye girer ve sadece ısıtma fazında fan çalışır. 50 °C'lik sıcaklık yoğurt hazırlamak için idealdir.

Bir litre yoğurt için temel tarif: bir litre tam yağlı süt, beyaz yoğurt kavanozu
İşlem:

- Sütü çelik tencerede kaynayana kadar ısıtın.
- Üzerindeki kaymak tabakasını alın ve soğumaya bırakın.
- Tamamen karışana kadar 3,4 kaşık sütü yoğurt ile karıştırın.
- Sütün kalanına karışımı dökün ve iyice karıştırın.
- Hava geçirmez kapaklı küçük kavanozlara dökün.
- Kavanozları yağ toplama tepsisi üzerine koyun ve 2. seviyeye yerleştirin.
- Yogurt yapma islemi sona erdigi zaman, kavanozlari en az 12 saat buzdolabina koyunuz. Yogurdu buzdolabinda en fazla bir hafta saklayiniz.
- Kendi kişisel damak tadınıza göre uyarlayarak, tarifi değiştirmek mümkündür.

Pişirme işleminin programlanması

! Programlama ancak bir pişirme programı seçildikten sonra mümkündür.

Pişirme süresinin programlanması

1. ⏲ ikonuna basınız;

2. Süreyi ayarlamak için düğmeyi döndürünüz; eğer düğme konumunda tutulur ise, sayılar ayarı kolaylaştırmak için daha hızlı bir şekilde kayar. Ekran, süre çubuğu üzerindeki değişimi grafiksel olarak görüntüler.

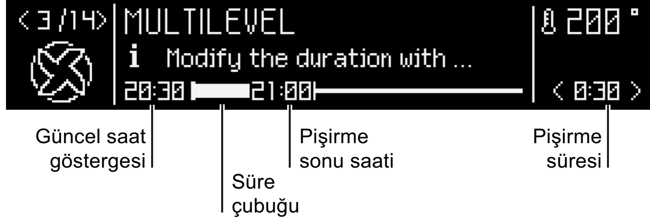
3. Arzu edilen süreye ulaştıktan sonra, yeniden ⏲ ikonuna basınız. Ekran, süre çubuğu üzerinde güncel saat bilgilerini, süreyi ve pişirme sonu saatini grafiksel olarak görüntüler.

4. Pişirme işlemini başlatmak için START/STOP ikonuna basınız.

5. Ekran, sürenin çubuğunu doldurarak, kalan süreyi görüntüler.

6. Pişirme işlemi sona erdiği zaman, ekran üzerinde "COOKING FINISHED" yazısı görünür ve sesli bir sinyal verilir.

- Örnek: saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlanıyor. Program, otomatik olarak saat 10:15'te durur.



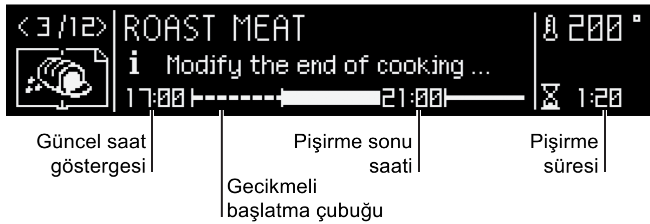
Gecikmeli bir pişirme işleminin programlanması

! Bir pişirme sonunun programlanması, sadece bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, mümkündür.

! Gecikmeli programlamayı en iyi şekilde kullanmak için, saatin doğru bir şekilde ayarlanmış olması gerekir.

1. Süre için 1'den 3'e kadar anlatılan prosedürü takip ediniz;
2. 2 defa ikonuna basınız, pişirme sonu saati yanıp sönecektir;
3. Pişirme sonu saatini ayarlamak için düğmeyi döndürünüz; eğer düğme konumunda tutulur ise, sayılar ayarı kolaylaştırmak için daha hızlı bir şekilde kayar. Ekran, gecikmeli başlatma çubuğu üzerindeki değişimi grafiksel olarak görüntüler.
4. Arzu edilen bitiş saatine ulaştıktan sonra, yeniden ikonuna basınız. Ekran, gecikmeli başlatma çubuğu üzerinde güncel saat bilgilerini, başlamaya kalan zamanı, süreyi ve pişirme sonu saatini grafiksel olarak görüntüler.
5. Programlama işlemini başlatmak için START STOP ikonuna basınız.
6. Ekran "POSTPONED COOKING START" yazısını ve gecikmeli başlatma çubuğunun arkasına geçerek kalan süreyi görüntüler.
7. Pişirme işlemi başladıktan sonra, ekran süre çubuğunu doldurarak, kalan süreyi görüntüler.
8. Süre sona erdiği zaman, ekran üzerinde "COOKING FINISHED" yazısı görünür ve sesli bir sinyal verilir.

- Örnek: saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre ve bitiş süresi olarak 12:30 programlanıyor. Program, otomatik olarak saat 11:15'te başlar.



Bir programlamayı iptal etmek için, START STOP ikonuna basınız.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalışırken yapılan pişirmelerde 1 ve 5. pozisyonları kullanmayınız: bunlar direkt olarak sıcak hava gönderdiklerinden, hassas gıdaların üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! GRILL ve FAN GRILLING pişirmelerde, özellikle bu işlemler şiş çevirme ünitesi ile yapılıyorsa, pişirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1. pozisyona getiriniz.

MULTILEVEL

- 2 ve 4. raf pozisyonlarını kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2 rafta pişiriniz.
- Yağ toplama tepsisini en alta, ızgarayı ise üste koyunuz.

FAN GRILLING

- Pişirilecek gıdaları ızgaranın ortasına koyarak ızgarayı 3 veya 4. pozisyona yerleştiriniz.
- Sıcaklık derecesinin maksimuma ayarlanması tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

PIZZA

- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
  Yağ toplama tepsisi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çıtır çıtır olmaz.
- Çok malzemeli pizzalar olması halinde, mozzarella peynirini pişirme süresinin yarısında koymanız tavsiye edilir.

Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu		Ön ısıtma	Önerilen sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dakika)
Manüel			standart kılavuzlar	kayan kılavuzlar			
Multilevel*	2 rafta pizza		2 ve 4	1 ve 3	var	210-220	20-25
	2 rafta turta/ 2 rafta turta		2 ve 4	1 ve 3	var	180	30-35
	2 rafta Pandispanya (yağ toplama tepsisi üstünde)		2 ve 4	1 ve 3	var	160-170	20-25
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	1 ve 2/3	1 ve 3	var	200-210	65-75
	Kuzu	1	2	1	var	190-200	45-50
	Uskumru	1	1 veya 2	1	var	180	30-35
	Lazanya	1	2	1	var	180-190	35-40
	3 raf üzerinde çörekler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	190	20-25
	3 raf üzerinde bisküviler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	180	10-20
	2 rafta peynirli krakerler		2 ve 4	1 ve 3	var	210	20-25
	Tuzlu tartlar		1 ve 3	1 ve 3	var	190-200	20-30
Grill*	Uskumru	1	4	3	yok	300	10-20
	Dil balığı ve ahtapot	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Kalamar ve karides şiş	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Morina fileto	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Izgara sebze	0,5	3 veya 4	2 veya 3	yok	300	15-20
	Dana biftek	0,8	4	3	yok	300	10-20
	Sosisler	0,7	4	3	yok	300	10-20
	Hamburger	no 4 ya da 5	4	3	yok	300	10-12
	Tost (veya kızartılmış ekmek)	no 4 ya da 5	4	3	yok	300	3-5
	Rosto çevirme üniteli şişte tavuk (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
	Rosto çevirme üniteli kuzu (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
Fan Grilling*	Izgara tavuk	1,5	2	2	yok	210	55-60
	Ahtapot	1	2	2	yok	200	30-35
	Rosto çevirme üniteli şişte tavuk (varsa)	1,5	-	-	yok	210	70-80
	Rosto çevirme üniteli şişte ördek (varsa)	1,5	-	-	yok	210	60-70
	Dana veya sığır rosto	1	2	2	yok	210	60-75
	Domuz rosto	1	2	2	yok	210	70-80
	Kuzu	1	2	2	yok	210	40-45
Roast*	Rostolar (beyaz veya kırmızı etler)	1	2	2	yok	200	50-75
Fish*	Çipura	0,7	2	2	var	180	20-25
	Balık fileto	1	2	2	var	170	12-15
	Patatesli levrek	0,5 + 0,5	2	2	var	190	60
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	var	210-220	15-20
	Börekler	0,5	2	1	var	190-200	20-25
Proving*	Doğal mayalı hamur işlerinin mayalanması		2	2	yok	40	
	(çörekler, ekmek, şekerli turta, kruvasan, vb.)				yok		
					yok		
Pasteurisation*	Meyve, sebze, v.s.		2	2	var	110	
Slow cook*	Et		2	1	yok	75	90-180
	Balık		2	1	yok	85	90-180
	Sebze		2	1	yok	110	90-180
Defrosting*	Donmuş tüm gıdalar						

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manüel olarak değiştirilemez.

! ECO programı: Maksimum 200°C değerine ayarlanabilecek bu program, her türlü yiyeceğin yavaş yavaş pişirilmesi için kullanılır; bu program yiyeceklerin ısıtılması ve pişirme işleminin tamamlanması için de uygundur.

Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu		Ön ısıtma
Otomatik**			standart kılavuzlar	kayan kılavuzlar	
Bread***	Ekmek (tarife bakınız)	1	2 veya 3	2	yok
Beef	Biftek	1-1,5	2 veya 3	2	yok
Veal	Dana rostosu	1-1,5	2 veya 3	2	yok
Lamb	Kuzu budu	1-1,5	2 veya 3	2	yok
Pork	Domuz rosto	1,2-1,5	2 veya 3	2	yok
Chicken	Fırında tavuk	1-1,5	2 veya 3	2	yok
Fish fillet	Morina balığı Lagos balığı Alabalık	0,4-0,5 0,4-0,5 0,4-0,5	2 veya 3 2 veya 3 2 veya 3	2 2 2	yok yok yok
Fish en papillote	Çipura Levrek	0,4-0,5 0,4-0,5	2 veya 3 2 veya 3	2 2	yok yok
Tarts	Tartlar	0,5	2 veya 3	2	yok
Shortcrust Tarts	Elmalı turta	0,5	2 veya 3	2	yok
Brioche	Doğal mayalı tatlılar (tatlı çörekler, bademli tatlı, v.s.)	0,7	2 veya 3	2	yok
Plum cake	Kimyasal mayalı tatlılar (dört köşe, hareli kurabiye, v.s.)	0,7	2 veya 3	2	yok
Desserts	Tatli	1	2 veya 3	2	yok
Paella	Paella (tarife bakınız)		1-3-5	1-2-4	yok
Pilau Rice	Pilau Rice (tarife bakınız)	0,5	2	1	yok
Pizza fırını*	Çok yumuşak pizzalar (ekmek hamuru)		4 (ızgara üzerinde pizza taşı)		
Yoghurt	Yoghurt		2	2	var

* (sadece pizza taşı ile donatılmış modellerde)
** Otomatik pişirme süreleri önceden ayarlanmıştır. Değerler önceden ayarlanan süreden başlayarak kullanıcı tarafından değiştirilebilir.
*** Tarifteki gibi, 5. pozisyondaki yağ toplama tepsisinin içine 50 gr (0,5 dl) su ekleyiniz.

TR

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Kapları fırına sürerken veya fırından çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız: bunlar fırın yanlışlıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (Teknik servis bölümüne bakınız).
- Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Çocukların cihaz ile oynamasını önleyiniz.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2012/19/UE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.

  Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz.

  Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

Tasarruf ve çevreye saygı

- Mümkün olan yerlerse, fırının önceden ısıtılmasından kaçının ve her zaman fırının dolu olmasına çalışın. Fırının kapağını mümkün olduğunca az açın, kapak her açıldığında ısı kaybı olacaktır. Önemli oranda enerji tasarrufu sağlamak için, sadece fırını planlanan pişirme süresinden 5 ila 10 dakika öncesinde kapatın ve fırının içindeki sıcaklığı kullanın.
- Otomatik programlar standart yiyecekler baz alınarak oluşturulmuştur.
- Kapa ktan dolayı enerji kayıpları yaşamamak için cıntaları temiz ve düzenli tutun.
- Eğer zaman tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, elektriğin daha ucuz saatlerde pişirim yapmak için “gecikmeli pişirme” seçeneğini kullanabilir ve kolaylıkla tasarruf sağlayabilirsiniz.

! Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

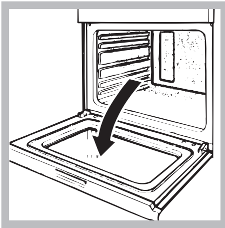
Cihazın temizlenmesi

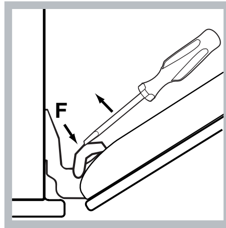
- Fırının ön tarafındaki farklı renk seviyeleri cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelere uygundur.
- Kapağın camı üzerindeki olası gölgelendirmeler, çizgilere benzer, fırın lambasının ışığının yansıması için gereklidir.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye ateşte kızar. Bu işlem sırasında kromatik varyasyonlar oluşabilir. Bu normaldir ve hiçbir şekilde işleyişe etki etmez. Ince sac kenarları, tamamen emayelenemezler ve bu nedenle pürüzlü görünebilirler. Bu, korozyon önleyici muhafazaya zarar vermez.
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında da yıkanabilirler.
- Kumanda bölgesi üzerine doğrudan deterjanları püskürtmemeniz ancak bir nemli sünger kullanmanız tavsiye edilir.

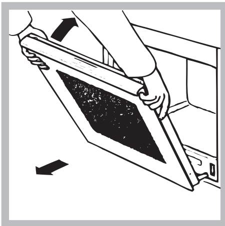
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Kapağın temizliği

! LED INSIDE donanimli modellerde kapilarin sökülmesi mümkün değildir.
Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır; yüzeyi çizebilecek ya da camın kırılmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:
1. kapağı tamamen açınız (şekle bakınız);
2. bir tornavida yardımıyla, iki adet menteşe üzerinde yer alan kolları F yukarı kaldırarak döndürünüz (şekle bakınız);





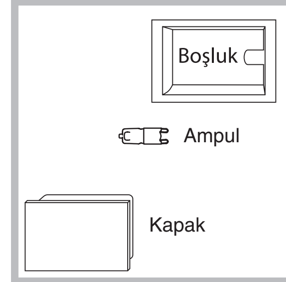


3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (şekle bakınız). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarakyerine monte ediniz.

Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (bakınız Teknik Servis). Bu durumda onarım yapılıncaya kadar fırını kullanmamanız tavsiye edilir.

Ampulün yenisi ile değiştirilmesi

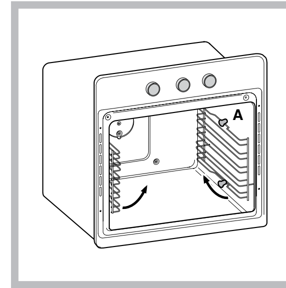


Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.
2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile değiştiriniz: gerilim 230 W, güç 25 W, uç E 9 halojen lamba.
3. Kapağı yerine takınız (şekle bakınız);

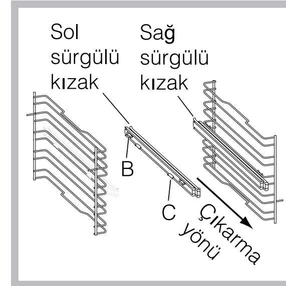
! Elinizle doğrudan lambaya dokunmayınız.

! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.

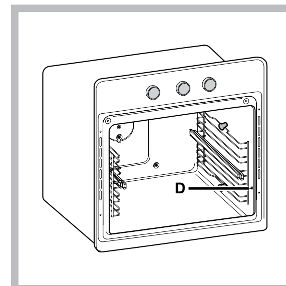
Sürgülü Kızaklar setinin montajı



Sürgülü kızakları monte etmek için:
1. Ara çubuklarından A takılı olan iki tezgahı çıkartınız (şekle bakınız).



2. Sürgülü kızağın takılacağı rafı seçiniz. Sürgülü kızağın çıkarılacağı yönü dikkate alarak tezgaha önce B sonra C ankastre olarak yerleştiriniz.



3. Fırının yan duvarları üzerinde yer alan deliklere monte edilen sürgülü kızaklar ile iki adet tezgahı sabitleyiniz (şekle bakınız). Sol tezgahın delikleri yukarıda, sağ tezgahın delikleri ise aşağıdadır.
4. Son olarak tezgahı A ara parçaları üzerine ankastre olarak takınız.

! Sürgülü kızakları 5. konuma takmayınız.

TR

PYROLYTIC otomatik temizleme

Temizlik devresi fırının dahili ısısının 500°C'ye çıkmasını sağladıktan sonra piroliz, ya da pisliklerin kömürleştirilmesi işlemini başlatır. Pislik yavaş yavaş küle dönüştürülür.
Otomatik temizleme sırasında, yüzeyler çok ısınabilir: Çocukları uzakta tutunuz. Fırın kapağının camından yanmakta olan parçalar görülebilir: Bu son derece normal olan ani bir yanmadır ve hiçbir tehlikesi yoktur.

PYROLYTIC devresini başlatmadan önce:
- fırının kapağını temizleyiniz
- dayanıklılığı en fazla olan atıkları nemli bir süngerle fırının içinden yok etmeye çalışınız. Deterjan kullanmayınız;
- tüm aksesuarları ve sürgülü kızak kitini (eğer mevcut ise) çıkartınız;
- kolda bez ya da tutma eldiveni bulundurmayınız.

! Eğer fırın aşırı derecede sıcaksa piroliz başlamayabilir. Soğumasını bekleyiniz.

! Programın etkinleştirilmesi sadece fırın kapağı kapatıldıktan sonra mümkündür.

 temizlik devresini etkinleştirmek için:
1. ikonuna basarak, kontrol panelini açınız;
2. ikonuna basınız;
3. Düğme vasıtasıyla menünün girişlerini kaydırınız, PYROLYTIC girişini seçiniz ve ikonuna basınız
4. Cihaz 1 saat 30 dakika süreli "NORMAL" pirolizini önerir. Diğer temizlik seviyelerini seçmek mümkündür.
- düğme ile aşağıdaki seçenekler arasında seçim yapınız:
  - "ECONOMY": süresi 1 saat;
  - "NORMAL": süresi 1 saat 30 dakika;
  - "INTENSIVE": süresi 2 saat.
- yeniden ikonuna basınız.

5. PYROLYTIC devresini başlatmak için ikonuna basınız.

Emniyet sistemleri
- kapak, sıcaklık derecesi yüksek değerlere ulaşır ulaşmaz otomatik olarak kilitlenir; ekran üzerinde, ikonu yanar;
- tuşuna basmak, herhangi bir zamanda temizlik devresini iptal etmemize olanak tanır;
- arıza durumunda, ısıtma elemanlarına verilen elektrik kesilecektir;
- kapak kilitlendiği zaman, süre ve işlem sonu ayarlarını değiştirmek artık mümkün değildir.

Gecikmeli otomatik temizlik işleminin programlanması
! Programlama, sadece temizlik devresini seçtikten sonra, mümkündür.

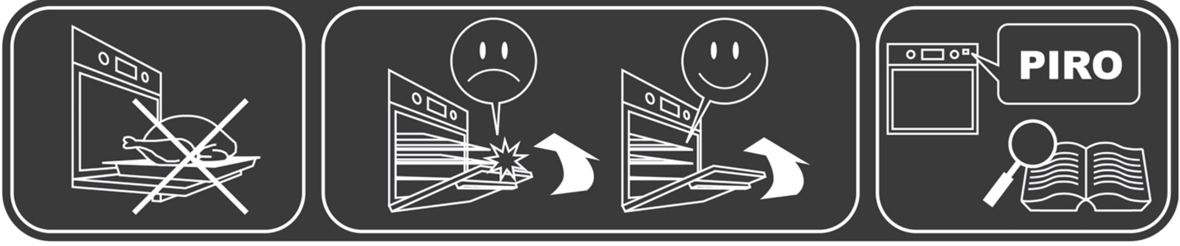
1. ikonuna 2 defa basınız, piroliz bitiş saati yanıp sönecektir;
2. Piroliz bitiş saatini ayarlamak için düğmeyi döndürünüz; Düğme konumunda tutulur ise, ayarları kolaylaştırmak için ekran üzerindeki sayılar daha hızlı bir şekilde kayar. Ekran, gecikmeli başlatma çubuğu üzerindeki değişimi grafiksel olarak görüntüler.
3. Arzu edilen süreye ulaştıktan sonra, yeniden ikonuna basınız. Ekran, gecikmeli başlatma çubuğu üzerinde güncel saat bilgilerini, başlamaya kalan süreyi ve piroliz sonu saatini grafiksel olarak görüntüler.
4. Programlamayı başlatmak için, ikonuna basınız.
5. Ekran, gecikmeli başlatma çubuğunu geriye alarak kalan süreyi görüntüler.
6. Piroliz devresi başladığı zaman, ekran süre çubuğunu doldurarak kalan süreyi görüntüler.
7. Süre sona erdiği zaman, ekran üzerinde "CLEANING CYCLE FINISHED" yazısı görünür ve sesli bir sinyal verilir.
- Örnek: saat 9:00, Ekonomi seviyeli ve dolayısıyla önceden ayarlanmış 1 saat süren bir PYROLYTIC seçildi. Bitiş saati olarak 12:30 planlanır. Program, otomatik olarak 11:30'da başlar.

Bir programlamayı iptal etmek için, ikonuna basınız.

Otomatik temizlik işlemi sonunda

Fırının kapağını açabilmek için, ikonunun sönmesini beklemek gerekecektir: fırın sıcaklığının kabul edilebilir bir seviyeye indiğini gösterir. Bu noktada, fırının alt tarafında ve yan duvarlarında bazı beyaz toz artıklarının olduğunu fark etmek mümkündür: fırın soğuk iken, nemli bir sünger ile toz artıklarını temizleyiniz. Eğer bir pişirme işlemini başlatmak için muhafaza edilen ısıdan yararlanılmak istenir ise, tozlar kalabilir: pişirilecek besinler için hiçbir tehlike arz etmez.

DİKKAT



TR

Açık kapağı destek düzlemi olarak kullanmayınız

Izgaraların ve yağ toplama tepsilerinin kapağı kapatmadan önce sonuna kadar takılı olduğundan emin olunuz

Otomatik temizlik devresi için (piroliz), kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz

Arızalar ve çözümler

Sorun	Olası nedeni	Olası nedeni
Bir pişirme işleminin programlanması başlamamış.	Bir elektrik kesintisi olmuş.	Programlamaları yeniden ayarlayınız.
Ekran ECO Mode görüntülüyor.	Cihaz standby modunda.	Standby modundan çıkmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
Otomatik bir program seçtim. Ekran "Hot" görüntülüyor ve pişirme işlemi başlamıyor.	Fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklık derecesinden fazla.	Fırının soğumasını bekleyiniz.
Fan çalışırken yapılan pişirmeyi seçtim ve yemek yandı.	1 ve 5 pozisyonlar: Doğrudan sıcak hava ie kaplı oldukları için hassas yiyeceklerin yanmasına neden olabilirler.	Pişirmenin yarısında tepsilerin döndürülmesi tavsiye edilir.

İthalatçı Firma:
Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul
Tel: (0212) 355 53 00

Üretici Firma:
Indesit Company Spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano Italy
Tel: +39 0732 66 11

195123036.00
08/2014 - XEROX FABRIANO

TR

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu